

Zillertaler Graukassuppe

200 Gramm Zillertaler Graukäse (oder reifer Harzer Käse)

1 Zwiebel

1 Zehe Knoblauch

50 Gramm Butter

1/2 Liter Gemüse- oder Rinderbrühe

200 ml Weißwein

200 ml Schlagsahne

Salz

Pfeffer

Muskatnuss

1 EL Mehl

Schnittlauch

Nach Geschmack geröstete Schwarzbrotwürfel

Die Zwiebel und die Knoblauchzehe fein hacken und in einem Topf mit der Butter glasig anschwitzen.

Die glasigen Zwiebeln mit dem Mehl bestäuben und dem Weißwein ablöschen. Mit der Brühe auffüllen. Den Graukas in die Suppe bröseln und gut verrühren.

Ca. 15 Min. köcheln lassen und immer wieder umrühren, damit der Käse sich nicht festsetzt. Dann mit dem Pürierstab glattmischen.

Die Sahne hinzufügen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Nach Geschmack Schwarzbrotwürfel mit Butter in der Pfanne anrösten

Vor dem Servieren die Suppe nochmals aufmixen, den Schnittlauch in kleine Röllchen schneiden und (ggf. mit den Brotwürfeln) anrichten.

Eine tolle Suppe für kalte Tage!

