



Vorarlberger Käserahmsuppe mit Käsepraline und Knoblauch-Kräuter-Baguette

Rezept für 4 Personen bzw. für 4 Portionen.

Vorarlberger Käserahmsuppe

50 g Ländle Butter
40 g Mehl
50 g Weißwein (süßlich)
1 l Gemüsefond
100 g Vorarlberger Bergkäse
würzig
170 g Vorarlberger Bergkäse mild
180 g Ländle Rahm
20 g Ländle Butter

Den Käse fein reiben. Ländle Butter schmelzen und mit Mehl bestäuben. Mit Weißwein ablöschen und kurz reduzieren lassen. Mit Gemüsefond aufgießen und aufkochen. Den Käse hinzufügen und schmelzen lassen, Ländle Rahm beifügen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und mit einem Stabmixer fein mixen. Die Suppe durch ein feines Sieb passieren und mit Ländle Butter nochmals aufschäumen (montieren).

TIPPS VOM PROFI

- Die mild-würzige Käsemischung ist wesentlich: Wird nur ein würziger Käse verwendet, wird die Suppe zu scharf, schwer und sättigend!
- Lassen Sie die Butter leicht braun werden, das sorgt für ein nussiges Aroma, das perfekt zum Käse passt!
- Verwenden Sie lieber einen etwas süßeren Weißwein, die Suppe wirkt dadurch frischer. Ein trockener Wein enthält zu viel Säure.
- Am Schluss wird die Suppe nicht mit Maismehl oder Mehl gebunden, sondern nur mit Butter montiert. So bleibt sie leichter. Eine mit Mehl gebundene Suppe wird dicker und damit schwerer und sättigender!

Käsepraline

150 g Ländle Klostertaler
(fein-würziger Käse)
30 g Mehl
1 Ei
50 g Weißbrotbrösel

Ländle Klostertaler in Würfel schneiden (ca. 1,5 x 1,5 cm), in Mehl, Ei und Brösel panieren und in Öl ausbacken.

Knoblauch- Kräuter-Baguette

8 Scheiben Bauernbaguette,
in Scheiben geschnitten
3 Knoblauchzehen
Thymian
Rosmarin
40 g Olivenöl

In einer Pfanne Olivenöl leicht erhitzen. Zerdrückten Knoblauch und Kräuter zugeben und das Baguette beidseitig goldgelb backen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und leicht salzen.

NEBENBEI ERZÄHLT

„Immer wieder werde ich für Veranstaltungen mit zahlreichen Gästen gebucht – dann kommt es auf eine gute Vorbereitung an. Das können Sie auch für Ihre Einladung zu Hause nutzen. Die Kräuterbaguettes können Sie fertig vorbereiten, die Käsesuppe stellen Sie fertig bis zum Passieren und die Praline bis zum Panieren – erst wenn die Gäste da sind, backen Sie die Pralinen aus, kochen Sie die Suppe nochmals auf und montieren diese mit der Butter. Ihre Gäste werden staunen!“



Video zum Nachkochen

