

ALPEN RESI'S REZEPTE

BREGENZER WÄLDER KÄSERAHM SUPPE REZPET

Zutaten für 4 Personen

- 4 dag Butter
- 2 dag Dinkelmehl
- 1 kleine Zwiebel, fein geschnitten
- 3/4 l Rindssuppe
- 2 dl Rahm
- 15 dag Reibkäse Mischung (4 Käsesorten) aus der Sennerei
- wenig Salz und geriebene Muskatnuss
- geröstete Weißbrotwürfel
- Pfeffer



SCHLAGWÖRTER:
KÄSERAHMSUPPE / REIBKÄSE
MISCHUNG

Bregenzerwälder Käserahmsuppe



Käserahmsuppe Rezept von Bernadette vom Bauernhof Berbig in Au

Käserahmsuppe mit Kräutern ist bei uns eine richtige Hausspezialität. Vor allem im Winter ist es ein warmes, einfaches und schnell zubereitetes Gericht – und es schmeckt!

Das Geheimnis der köstlichen Suppe hängt bei unserem Rezept im Wesentlichen von der verwendeten Käsemischung ab. Supermarktmischungen schmecken oft zu langweilig. Ganz besonders bewährt hat sich unser Reibkäse. Überraschen Sie Ihre Gäste mit besonderem Geschmack.

In unserer Bauernfamilie wird Käserahmsuppe oft auch gerne als Hauptgericht serviert. Man kann die Käsesuppe auch als Vorspeise (vielleicht besser ohne Brot) verwenden.

Käse Suppe Rezept und Zubereitung:

- Zwiebeln in der zerlassenen Butter anrösten, Mehl begeben und leicht anschwitzen, mit Suppe und Rahm aufgießen, mit dem Schneebesen gut verrühren und bei kleiner Hitze 10 min köcheln lassen.
- Reibkäsemischung begeben, mit Muskatnuss und Kräutersalz würzen oder frische gehackte Kräuter und die Brotwürfel drüberstreuen
- dazu passt für den Durst ein leichtes Bier

✓ Freude am Kochen und höchsten Genuss durch Alpenkäse aus Heumilch. Wir ♥ Käse!

LINK zum Autor und Bauernhof dieses Rezepts

- » Zum Bauernhof von Bernadette und Hans Toni
- » Urlaub am Bauernhof

Ideale Käsemischung für diese Käserahmsuppe im Käseshop

