Allgäuer Käsesuppe

Zutaten für 4 Portionen

- 200 g Käse (Allgäuer Bergkäse oder Emmentaler)
- 1 Knoblauchzehe
- 50 g Butter
- 50 g Weizenmehl
- 1 Liter Brühe
- 300 ml Milch
- 4 EL Sahne
- Salz
- Pfeffer
- Muskatnuss
- Petersilie

Arbeitszeit:	ca. 10 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 20 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 30 Minuten

Zubereitung:

1. Schäle den Knoblauch, halbiere ihn und reibe den Topf innen mit der Schnittfläche ein.
2. Bring die Butter im Topf zum Schmelzen und rühre das Mehl ein. Lösche die Mehlschwitze mit der Brühe, der Sahne und der Milch ab und lass sie 10 Minuten köcheln.
3. Reibe in der Zwischenzeit den Käse.
4. Nimm den Suppentopf von der Kochfläche. Rühre den Käse ein und lass ihn in der heißen Suppe schmelzen. Sie sollte nun nicht mehr kochen.
5. Schmecke die Allgäuer Käsesuppe mit Muskat und Pfeffer ab. Sei sehr sparsam mit Salz, denn je nach Käsesorte kann die Suppe schon sehr würzig sein.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.