

Brotlaibsuppe

mit Brotlaib



Rezept-Idee Nr. 63

Zutaten für 3-4 Personen:

pro Person einen kleinen Brotlaib
3 Stangen Lauch
2 Schalotten
2 Knoblauchzehen
1 Handvoll Schnittlauch, gehackt
800 ml Gemüsebrühe
100 ml Weißwein
200 ml süße Sahne
250 g Greyerzer Käse oder Bergkäse, gerieben
100 g Ziegenfrischkäse
Salz, Pfeffer
1 EL gehackter Kerbel
Rapsöl

Rezept:

Lauch waschen und äußere Schicht entfernen, dann in feine Ringe schneiden. Schalotten und Knoblauch in kleine Würfeln schneiden. In etwas Rapsöl in einer Pfanne glasig dünsten. Mit Weißwein ablöschen und ca. 3 Min. köcheln lassen. Mit der Gemüsebrühe aufgießen und weitere 10 Min. auf kleiner Flamme köcheln lassen.

In der Zwischenzeit die Brotlaibe aushöhlen.

Den Frischkäse und die Sahne mit dem Kerbel glatt rühren.

Den Käse in die Suppe geben und unter Rühren weiter kochen, bis der Käse geschmolzen ist.

Die Frischkäse-Sahnemasse dazugeben.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Suppe heiß in die Brotlaibe füllen und mit Schnittlauch bestreuen.



Tipp: Dazu passt ein Glas Weißwein.