

Vorarlberger Bier-Käsesuppe

Zubereitungszeit:

ca. 30 Minuten

Zutaten für 4 Personen

1 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
3 EL Ländle Butter
500 ml Spezialbier
250 ml Bockbier
100 g Sahneschmelzkäse
300 g Bergkäse gerieben
200 ml Ländle Rahm
Salz, Pfeffer, Prise Curry
Käsecracker, Grissini

Zubereitung:

Die Zwiebeln und Knoblauch fein schneiden und im Topf anschwitzen, mit Bier aufgießen, aufkochen lassen. Schmelzkäse begeben, kurz kochen, geriebenen Bergkäse begeben, aufkochen. Sahne mixen und begeben. Anschließend mit Salz, Pfeffer und etwas Curry abschmecken.

Zum Schluss Butterflocken einrühren.

Ständig rühren.

Kl. Portion mit Cracker oder Grissini servieren.



Weinempfehlung:

Weißwein
Grüner Veltliner „Spizöla“

Kochabend:

4. Apr, 2018 / Mike T.