

BIOHOTEL

WALSER STUBA



DIE KULINARISCHEN SCHÄTZE DER ALPEN.

Jeremias & Bettina Rieger

CHÄÄSSÜPPLE FÜR 4 LÜÜT

(Walser Bergkäsesuppe für 4 Personen)

- ◆ 1 Zwiebel
- ◆ 1 Knoblauchzehe
- ◆ 0,1 l Weißwein
- ◆ 0,3 l Rinderbrühe
- ◆ 0,3 l Süße Sahne
- ◆ 300 g Walser Bergkäse
- ◆ 10 g Speisestärke
- ◆ Salz, Pfeffer aus der Mühle

Die Zwiebel würfeln und in Butterschmalz glasig schwitzen, Knoblauch fein würfeln und kurz ohne Farbe mitdünsten, mit 50 ml Weißwein ablöschen und mit der Rinderbrühe aufgießen. Aufkochen und jetzt die Sahne kräftig einrühren, Vorsicht, damit nichts gerinnt! Unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Jetzt geriebenen Bergkäse zugeben und weiter ständig rühren, bis es wieder kocht. Mit einem Zauberstab fein pürieren, bis sich der ganze Käse aufgelöst hat. Danach 10 g Speisestärke mit 50 ml Weißwein anrühren und die Suppe binden. Durch ein Sieb passieren und mit wenig Salz und Pfeffer abschmecken.