

# Käsesuppe mit Grünem Pfeffer

Kategorien: Vorspeisen, Suppen

Zutaten für: 1 Rezept

2-3	Pack. Schmierkaese (a 200g)
1-2	Ltr. Klare Fleisch- oder Gemuesebruehe Evtl. 1 Tl. Mondamin o.ae. Zum Andicken
1-4	Essl. Gruener Pfeffer (nach Vorliebe)

## Anleitung:

In einem Topf den Schmierkaese bei niedriger Hitze in ca. einer Tasse Brühe langsam auflösen. Den Schmierkaese vorher zerteilen, dann schmilzt er besser. anschliessend mit der restlichen Brühe soweit verduennen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Wenn man mehr Flüssigkeit hinzufuegt (um die Suppe weniger "gehaltvoll" zu machen), kann man mit etwas Mondamin die Suppe wieder andicken (und damit die gleiche Konsistenz erreichen).

Den grünen Pfeffer mit der Gabel etwas zerdruecken, in die Suppe geben und aufkochen. Falls die Suppe spaeter wieder aufgewaermt werden soll, lieber etwas sparsam mit dem Pfeffer sein und beim Aufwaermen bei Bedarf Nachpfeffern. Die Mengen kann man fast beliebig variieren, um unterschiedliche Konsistenz zu erhalten. Würzen mit Salz eruebrigt sich durch den hohen Salzgehalt des Schmierkaeses! Diesen Kaese gibt es auch in Abwandlungen (mit Paprika, mit Schinken, ...), kann man alles mal ausprobieren. Man kann es sich fast denken: Es saettigt sehr!

Deshalb Vorsicht beim Einsatz als Vorsuppe (hat schon bewirkt, dass meine Gaeste bei der Hauptmahlzeit bereits fast gesättigt waren).... und um auf den alten

Betreff zurückzukommen: Man kann den Kaese mit der Brühe sehr gut in der Mikrowelle schmelzen. Nur öfters mal umrühren.

Vorteil: Brennt nicht an.

## Quelle:

Aus einer Rezeptsammlung von Konrad Heizmann  
Rezept erfasst mit \*RK\* 17.08.2015 von K.H.