

Tilsiter Käsesuppe

Kategorien: Suppen, Käse, Russland, Litauen

Zutaten für: 4 Portionen

3		Zwiebeln
40	Gramm	Butter
1	Ltr.	Huehnerbruehe
4	Scheiben	Toastbrot
1/8	Ltr.	Schlagsahne
		Salz, Pfeffer
		Cayennepfeffer
4	Scheiben	Toastbrot
200	Gramm	Tilsiter

Anleitung:

Zwiebeln fein wuerfeln, in der Butter glasig duensten. Brühe, Lorbeerblatt und 4 Scheiben Toastbrot zugeben, aufkochen. Käse fein reiben, zur Haelfte in der Suppe schmelzen lassen, Sahne zugeben, abschmecken, durch ein Sieb streichen. Suppe in feuerfeste Suppenschüsseln verteilen.

Toastbrot rösten, mit Käse bestreuen und auf die Suppe geben.

Kurz bei 200°C überbacken und sofort servieren.

Quelle:

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