



Mostkäsésuppe

Dieses Rezept stammt von unserem Foodblogger Tom @gerichtekueche1

Zutaten:

1000 ml Rindsuppe
125 ml Ländle Rahm
200 ml Most
100 g Ländle Mostkäse
150 g Ländle Spätzlekäs gerieben (würzig)
50 g Ländle Butter
2 Kleine rote Zwiebeln oder noch besser Schalotten
6 Zweige Thymian
Muskatnuss
1 Handvoll Meersalz (grobkörnig)
Salz, Pfeffer
100 g Blätterteig
1 Ei

Zubereitung:

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Dann ca. 1cm dünne Streifen vom Blätterteig abschneiden und auf ein Backblech mit Backpapier

legen. Die Blätterteigstreifen nun so einschlagen, dass eine Spirale entsteht (siehe Foto). Nun ein Ei verquirlen und die Spiralen vorsichtig damit einstreichen. Nun rebelst du 3 Zweige Thymian ab und hackst die Blätter etwas kleiner. Die Spiralen bestreust du nun mit dem grobkörnigen Meersalz, den Thymianblättern und etwas geriebenem Käse.

Ab damit in den Backofen für 10-12 Minuten bei 200 Grad Ober-/Unterhitze. Für den Käsechip etwas geriebenen Käse in einer beschichteten Pfanne (ohne Zugabe von Fett) bei mittlerer Hitze zum Schmelzen bringen. Hierbei ist wichtig, dass du den Käse kreisförmig und möglichst gleichmäßig in die Pfanne legst. Nach etwa 3 Minuten umdrehen und von der anderen Seite ebenso 3 Minuten rösten. Danach auf Küchenpapier abtropfen lassen. Beim Abkühlen wird der Chip dann knusprig!

Die Schalotten fein würfelig schneiden und diese bei mittlerer bis hoher Hitze glasig in Butter anschwitzen. Dann mit

dem Most ablöschen und diesen etwa 2 Minuten einkochen lassen. Nun die Rindsuppe hinzugeben. Als letzte Flüssigzutat nun den Schlagobers/Sahne hinzugeben und nochmal 2 Minuten aufkochen lassen. Nun schon mal mit dem Stabmixer alles gut durchmischen, sodass keine Schalotten zu sehen sind.

Nun den Herd ganz niedrig stellen. Die Suppe darf bei der Zugabe des Käses nicht mehr kochen, sonst verklumpt diese. Als erstes den gewürfelten Most-/Bergkäse hinzugeben und dabei rühren. Als nächstes kommt der geriebene Spätzlekäs hinzu. Wiederum gut rühren.

Der Käse wird in der heißen Suppe sehr schnell schmelzen. Nun noch mit Salz/Pfeffer abschmecken. Zu guter Letzt die Suppe nochmals mit dem Stabmixer schaumig mixen und rasch servieren.

Gutes Gelingen...