

Rezept

Allgäuer Käsesuppe

Ein Rezept von Allgäuer Käsesuppe, am 09.06.2026

Zutaten

2	Zwiebeln	200 g	Aplkäse oder Allgäuer Emmentaler, frisch gerieben
2 Scheiben	Mischbrot oder Bauernbrot	1 gestrichener EL	Mehl
3 EL	Butter	700 ml	Gemüsebrühe
100 ml	Milch	150 g	saure Sahne
1 EL	Zitronensaft		Salz
	Pfeffer, frisch gemahlen		Muskatnuss, frisch gerieben
1 EL	Schnittlauchröllchen		

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 425 kcal, 29 g F, 19 g EW, 18 g KH

Zubereitung

1. Die Zwiebeln schälen und fein würfeln. Den Käse entrinden und fein reiben. Die Brotscheiben ca. 1 cm groß würfeln.
2. In einem Suppentopf 1 EL Butter zerlassen und die Brotwürfel darin ringsum goldbraun und knusprig braten. Dann die Brotwürfel herausnehmen und beiseitestellen.
3. Die restliche Butter in dem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin hell anschwitzen. Das Mehl darüberstäuben und unter Rühren kurz mitanschwitzen.
4. Alles mit der Brühe und der Milch aufgießen, zum Kochen bringen und offen ca. 5 Min. köcheln lassen.
5. Den Käse zugeben und unter Rühren in der Suppe schmelzen. Dann 120 g saure Sahne und den Zitronensaft unterziehen und alles mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
6. Die Suppe abschmecken, in Teller verteilen und die übrige saure Sahne einrühren. Suppe mit Pfeffer übermahlen und mit Brotwürfeln und Schnittlauch bestreut servieren.