

Rezept

Bergkäsesuppe mit Balsamico-Cranberrys

Ein Rezept von Bergkäsesuppe mit Balsamico-Cranberrys, am 28.06.2026

Zutaten

Für die Balsamico-Cranberrys:

250 g Cranberries (frisch oder TK)	2 EL Aceto balsamico
2 EL Ahornsirup oder Honig	4 EL roter Portwein oder roter Traubensaft
½ TL Chiliflocken	

Für die Suppe:

1 kleine Zwiebel	1 kleine Knoblauchzehe
2 EL Butter	1 EL Weizenmehl
100 ml trockener Weißwein (ersatzweise 100 ml Wasser + 1 EL Zitronensaft)	600 ml Gemüsebrühe
125 g Bergkäse	250 g Sahne
Salz	125 g Emmentaler
geriebene Muskatnuss	schwarzer Pfeffer

Außerdem:

1 EL Majoranblättchen	Sauerteigbrot oder Vollkornbrot (nach Belieben)
------------------------------	---

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 585 kcal

Zubereitung

1. Für die Balsamico-Cranberrys die Cranberries in ein Sieb geben, kalt abbrausen und abtropfen lassen. Balsamico, Ahornsirup oder Honig, Portwein oder Saft, Chiliflocken und Cranberries in einen kleinen Topf geben und aufkochen. Dann 2 Min. bei mittlerer Hitze kochen lassen, vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
2. Für die Suppe Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Die Butter in einem großen Topf erhitzen und Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten. Das Mehl darüberstäuben, unterrühren und die Mischung mit Weißwein ablöschen. Gemüsebrühe und Sahne dazugießen. Alles einmal aufkochen, die Hitze reduzieren und die Flüssigkeit ca. 5 Min. einkochen lassen.
3. Inzwischen den Käse fein reiben. Den Käse in die Suppe rühren, bis er sich aufgelöst hat. Die Suppe mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken und zugedeckt warm halten.

4. Den Majoran grob hacken. Die heiÙe Suppe auf Teller verteilen. Die Balsamico-Cranberrys auf die Suppe geben und mit Majoran bestreuen, das Brot dazu reichen.