

## Rezept

# Käsesoufflé

Ein Rezept von Käsesoufflé, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>50 g</b> Butter	<b>50 g</b> Mehl (Type 550)
<b>1/4 l</b> ¼ l Milch	<b>4</b> frische Eier
<b>125 g</b> Emmentaler	<b>1 Prise</b> edelsüßes Paprikapulver
<b>2 Prisen</b> Muskatnuss	frisch gerieben
Salz	Pfeffer
<b>2 1/2 TL</b> 2 ½ TL Speisestärke	Butter und Mehl für die Souffléform

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 390 kcal

## Zubereitung

1. Die Form einfetten und mit Mehl ausstreuen. Butter in einem Topf schmelzen lassen. Das Mehl dazugeben und unter Rühren in 3 Min. goldgelb anschwitzen. Nach und nach die Milch zugießen und mit dem Schneebesen unterrühren, bis die Sauce glatt ist. Mit dem Pürierstab aufschlagen.
2. Die Sauce aufkochen und bei schwacher Hitze 5 Min. köcheln lassen. Dabei mit einem Kochlöffel ständig rühren, damit nichts am Boden ansetzt. Vom Herd ziehen und etwas abkühlen lassen.
3. Die Eier trennen. Den Käse reiben. Nach und nach die Eigelbe mit dem Schneebesen unter die Sauce rühren, bis eine glatte Masse entsteht. Den Käse untermischen, alles mit Paprikapulver, Muskat, Salz und Pfeffer kräftig würzen.
4. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Eiweiße mit 1 Prise Salz in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät steif schlagen und dabei die Speisestärke unterschlagen.
5. Den Eischnee nach und nach mit einem Kochlöffel vorsichtig unter die Soufflémasse heben. Die Masse bis ½ cm unter den Rand in die Form einfüllen. Ein Wasserbad vorbereiten. Dafür die Fettpanne aus dem Backofen mit Wasser füllen.
6. Die Form in das Wasserbad stellen und das Soufflé im Backofen bei 200° (2. Schiene von unten, Umluft 170°) ca. 20 Min. backen. Die Temperatur auf 190° (Umluft 170°) herunterschalten, das Soufflé in weiteren 20 Min. fertig backen, dabei die Ofentüre geschlossen lassen. Sofort und ohne Zugluft servieren, damit das Soufflé nicht zusammenfällt.