

Rezept

Vier-Käse-Suppe mit Pilzen

Ein Rezept von Vier-Käse-Suppe mit Pilzen, am 28.06.2026

Zutaten

30 g getrocknete Steinpilze	3 Stangen Lauch
750 g Champignons	5 Knoblauchzehen
100 g Butter	2 EL Mehl
300 ml trockener Weißwein (z. B. Riesling)	200 g junger Gouda
250 g Greyerzer	150 g Gorgonzola
600 g Frischkäse	750 ml Gemüsefond
3 - 4 EL Aceto balsamico bianco	Salz
Pfeffer	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 420 kcal

Zubereitung

1. Die Steinpilze mit 250 ml kochendem Wasser übergießen und 15 Min. einweichen. Inzwischen den Lauch putzen, in Ringe schneiden, waschen und in einem Sieb abtropfen lassen. Die Champignons putzen, mit Küchenpapier trocken abreiben und in Scheiben schneiden. Den Knoblauch schälen und grob würfeln.
2. Butter in einem Topf erhitzen, Lauch und Champignons darin anschwitzen. Mehl darüberstreuen, mit anschwitzen. Mit Wein aufgießen, diesen etwas einkochen lassen. Steinpilze samt Flüssigkeit dazugeben, bei schwacher Hitze weiterköcheln.
3. Gouda und Greyerzer entrinden, grob reiben. Gorgonzola klein schneiden. Alles mit dem Frischkäse in die Brühe geben und unter Rühren schmelzen. Gemüsefond angießen, aufkochen und noch kurz köcheln lassen. Den Essig unterrühren und die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken.