

Biersuppe mit Bergkäse

4-Personen

Zutaten:

- 1 - Zwiebel
- 1 - Knoblauchzehe
- 150 - gr reifer Bergkäse
- 2 - EL Butter
- 1 - EL Hartweizengriess
- 2 - dl dunkler Bier
- 5 - dl Rindsbouillon
- 1 - dl Rahm
- etwas - schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- etwas - Salz
- 1 - EL Olivenoel



Zubereitung:

Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken.

Den Käse fein reiben. In einer mittleren Pfanne die Butter erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten.

Den Griess beifügen und kurz mitdünsten.

Mit dem Bier ablöschen, dann die Bouillon dazu giessen und alles zugedeckt etwa 15-Minuten kochen lassen.

Den Rahm und etwa 100-gr Käse unter Rühren schmelzen lassen. Dann die Suppe mit dem Stabmixer pürieren, bis sie bindet.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Suppe in vorgewärmte Suppentassen geben, mit dem restlichen Käse bestreuen und mit Olivenoel beträufeln.

Sofort servieren.