

Sbrinz-Käsesuppe nach Art «Klewenalp»

Vorspeise für 6 Personen
(ergibt ca. 1,5 Liter Suppe)

250 g Brot ohne Rinde
8 dl Bouillon
4 TL Weisswein
4 dl sauren Most
400 g Sbrinz AOP Möckli oder Sbrinz AOP Reibkäse
2 dl Vollrahm
1 Knoblauch, geschält und fein gehackt
1 Messerspitze Muskatnuss
½ TL Pfeffer
½ TL Salz
½ Zwiebel
Sbrinz AOP Hobelrollen zum Dekorieren

1. Zwiebel rüsten und in etwas Olivenöl andünsten. Brotwürfel begeben und leicht anbraten. Mit Bouillon ablöschen und anschliessend den Weisswein und den sauren Most zugeben.
2. ½ TL Salz und Knoblauch begeben.
3. Alles gut einkochen (ca. 10–15 Min.) und mit dem Stabmixer gut pürieren.
4. Sbrinz AOP (Reibkäse oder Möckli) unter ständigem Rühren begeben damit der Käse sich auf dem Pfannenboden nicht festsetzt.
5. Ganze Masse nochmals sämig aufmixen und den Vollrahm dazugeben.
6. Abschmecken mit Muskatnuss und Pfeffer.
7. In Teller anrichten. Dekorieren mit Sbrinz AOP Hobelrollen und frischen Kräutern.

Variante: Anstelle von saurem Most kann auch Apfelschaumwein verwendet werden (Bsp.: Ramseier).



Quelle: Ralf Düring und Jvan Bissig, Berggasthaus «Panorama», Klewenalp

