

Weissweinsuppe mit Käse-Kümmel-Stängel

Für 4 Personen

Käse-Kümmel-Stängel

- 100 g** Mehl
- wenig Salz
- 60 g** Butterstücke, kalt
- 50 g** geriebener Sbrinz
- 70 g** Rahmquark
- 1-2 EL** Wasser
- frisch gemahlene Pfeffer Tropical von Butty
- 1** Eigelb
- 1** Eiweiss
- 1 EL** Kümmel

Suppe:

- 3 dl** Fleisch- oder Gemüsebouillon
- 3 dl** Weisswein
- 1** Lorbeerblatt
- 1** Nelke ganz von Butty
- 2 dl** Saucenhalbrahm
- frisch gemahlene schwarzen Pfeffer von Butty
- 1 Prise** Zimt gemahlen von Butty
- Salz, Paprika
- 1 EL** Kräuter, z. B. Dill oder Petersilie, nach Belieben

Zubereitung

- 1 Für die Stängel Mehl und Salz mischen, Butter zugeben, zu einer krümeligen Masse verreiben. Sbrinz, Quark, Wasser; Pfeffer und Eigelb zugeben, zu einem Teig zusammenfügen. In Folie gewickelt 30 Minuten kühl stellen.
- 2 Teig 1/2 cm dick auswallen und fingerdicke Stängelchen von 16 cm Länge formen. Mit Eiweiss bestreichen und mit Kümmel bestreuen. Nach Belieben der Länge nach einmal oder zweimal verdrehen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben.
- 3 In der Mitte des vorgeheizten Ofens bei 200°C 15-20 Minuten backen.
- 4 Für die Suppe Bouillon und Weisswein mit dem Lorbeerblatt und der Nelke aufkochen. Zugedeckt 20 Minuten ziehen lassen. Gewürze entfernen.
- 5 Rahm dazu geben und würzen. Mit Käse-Kümmel-Stängel servieren.

