

## Käsesuppe

Deftige Suppenvariante

## Zutaten

20 g Butterschmalz 30 g feingeschnittene Zwiebeln 60 g Mehl 200 g Reibkäse 1 l Milch 5 cl Weißwein 1/8 l Rahm 1 gepresste

Knoblauchzehe

## Zubereitung

Bechamel herstellen. Das ganze 15 Minuten lang köcheln lassen und den Käse beigeben.

Wenn sich der Käse vollständig aufgelöst hat, den Rahm dazu mischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss nach Belieben abschmecken und mit dem Rührstab mixen.

alpenkäse bregenzer wald

