

Käsebiskuit-Suppe



Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 40 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Cayennepfeffer	1 Prise(n)
Weißer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Salz	Etwas / nach Bedarf
Geriebener Parmesan	70 g
Rohe Hühnereier - mittel	3 Stk.
Rindsuppe / Rindsbouillon / Rinderbrühe	1 Liter
Weizenmehl (glatt)	30 g
Schnittlauch	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Schnittlauch waschen und in fein schneiden.

Die Dotter mit einigen Tropfen Wasser und dem geriebenen Parmesan sehr gut verrühren.

Eiklar mit einer Prise Salz zu steifem Schnee schlagen.

Den Eiklarschnee mit dem gesiebten Mehl, Pfeffer und Cayennepfeffer, unter das Dotter-Parmesangemisch heben.

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech die Käsemasse kleinfingerdick streichen.

Im vorgeheizten Backrohr bei ca. 170 Grad etwa 7 – 10 Minuten lang zu goldbrauner Farbe backen.

Das Biskuit auf die Arbeitsfläche stürzen und das Backpapier sehr vorsichtig abziehen.

Kurz überkühlen lassen und dann aus der noch warmen Masse dekorative Plätzchen ausstechen.

In den vorgewärmten Tellern mit der kochendheißen Rindsuppe übergießen und mit Schnittlauch bestreuen.

TIPP:

Die Käsebiskuits können problemlos auf Vorrat gebacken und tiefgekühlt werden.

TIPP:

Weitere leckere Suppenrezepte findest du in unserer Diashow für Suppen!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1681-Kaesebiskuit-Suppe.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at