

Käsesuppe gewürzt mit Paprika



Rezept für 4 Portionen

Dauer: ca. 60 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Frisch gemahlener Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Salz	Etwas / nach Bedarf
Käse	300 g
Zwiebeln	1 Stk.
Knollensellerie / Bleichsellerie	1 Scheibe(n)
Karotten / Möhren	1 Stk.
Weizenmehl (glatt)	30 g
Butter	40 g
Rindsuppe / Rindsbouillon / Rinderbrühe	1 Liter
Edelsüßes Paprikapulver / Paprikagewürz	1 Teelöffel
Glatte Petersilie / Petersilgrün	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Die Zwiebel schälen und fein hacken. Karotte und Selleriescheibe schälen, waschen und klein würfelig schneiden.

Den Emmentaler Käse grob reiben.

Butter erhitzen und die Zwiebeln und das klein würfelig geschnittene Gemüse bei geringer Hitze darin andünsten (ohne Farbe nehmen zu lassen).

Das Mehl einrühren, anbräunen lassen, mit der Suppe aufgießen und gut verkochen lassen. Petersilie waschen und fein hacken.

Die Suppe mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen und einige Minuten köcheln lassen. Mit dem Pürierstab pürieren und nochmals aufkochen lassen und ca 2 Minuten köcheln lassen.

Zwei Drittel des geriebenen Käses einrühren und auf kleiner Flamme so lange weiterköcheln lassen bis der Käse geschmolzen ist. Den restlichen Käse für ca. 5 Minuten in den Tiefkühlschrank geben.

Die Suppe anrichten und mit dem gekühlten Käse und der gehackten Petersilie bestreuen.

Als Beilage passen geröstete Weißbrotscheiben.

TIPP:

Weitere leckere Suppenrezepte findest du in unserer Diashow für Suppen!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1721-Kaesesuppe-gewuerzt-mit-Paprika.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at