

Handkäsesuppe

Für 4 kleine Suppentassen:

- 125 g durchgereifter, leicht breitlaufender Handkäse (oder 2 Stück), alternativ nur mittelreifen Handkäse verwenden, aber keinen frischen!
- 1/2 kleine Zwiebel
- 2 mittelgroße Kartoffeln
- 25 g Butter
- 275 ml Fleisch- oder Gemüsebrühe
- 100 ml Apfelwein
- 50 ml Sahne
- Pfeffer
- 1 kleiner Schuss Apfel-Balsamicoessig oder Apfelessig

Zubereitung:

- Handkäse würfeln (1 cm), Zwiebeln würfeln (0,5 cm), Kartoffeln würfeln (1 cm)
- Butter im Topf erhitzen, Handkäse- und Zwiebelwürfel unter ständigem Rühren anschwitzen
Handkäse löst sich dabei auf, nicht anbrennen lassen!
- Brühe, Apfelwein, Kartoffelwürfel aufkochen, bei mittlerer Temperatur zugedeckt ca. 10 min. garen,
bis Kartoffelwürfel weich sind
Achtung: Kocht leicht über!
- Mit Mixstab im Topf gründlich glatt pürieren
- Sahne dazu gießen, verrühren, nochmals erhitzen, nicht mehr kochen lassen
- Mit Pfeffer und Essig abschmecken

Vorsicht: Kein Salz, keine weiteren Zugaben wie Möhren, Lauch etc.!

Guten Appetit!