

Süppchen vom Frischnauer Bergkäse

Zutaten:

100 g Zwiebeln, ohne Schale grob gewürfelt
2 Stück Knoblauch, in grobe Stücke geschnitten
50 g Staudensellerie, in grobe Stücke geschnitten
3 Stiele Thymian
200 ml Wermut
1 Liter Gemüsefond
500 ml Sahne
200 g Bergkäse
Salz, Pfeffer

1. Zwiebeln, Knoblauch, Staudensellerie, Thymian in etwas Butter farblos anschwitzen
2. Mit Wermut ablöschen – komplett einköcheln lassen
3. Gemüsefond angießen – einmal kräftig aufkochen
4. Sahne angießen – einmal kräftig aufkochen
5. Bergkäse zugeben
6. Mit einem Zauberstab fein mixen
7. Absieben und mit Salz und Pfeffer abschmecken