

# Vorspeise

Bregenzer Käs'suppe

Zutaten:

120 g Butter

2 St. Zwiebeln

80 g Mehl

80 ml Weißwein

400 ml Milch

200 g Bergkäse

Muskatnuss

0.2 Bund Blattpetersilie

0.25 St. Brot Roggenmischbrot

2 St. Knoblauchzehen, weiß

2 g Pfeffer, weiß

Zubereitung:

Zwiebeln mit der Hälfte der Butter glasig angeschwitzt, mit Mehl bestäuben und drei Minuten schwitzen lassen. Dann unter Rühren mit dem Weißwein ablöschen und mit der Milch auffüllen. Suppe zum Kochen bringen und den Käse hinzugeben und unter stetigem rühren den Käse auflösen. Mit Salz, weißem Pfeffer und Muskatnuss würzen und geschnittene Blattpetersilie hinzufügen. Röstbrotstücke mit Butter und Knoblauch in der Pfanne braten und anrichten.