



Graukäsesuppe mit Schwarzbrot

Für 4 Personen/Menge

Zutaten

100 g	Graukäse
30g	Lauch
40g	Zwiebel
30g	Butter
1 EL	Mehl
125 ml	Weißwein
600 ml	Fleischsuppe
150 ml	Sahne
	Salz, Pfeffer
50 ml	Sahne geschlagen (4EL)
1 TL	Schnittlauch
40g	Schwarzbrot, in Würfel geschnitten

Zubereitung

Den Graukäse in Würfel schneiden.

Den Lauch putzen und waschen. Lauch und Zwiebel in Würfel schneiden und zusammen mit der Butter in einer Pfanne glasieren.

Das Mehl begeben, glatt rühren und mit Weißwein ablöschen.

Mit Fleischsuppe und Sahne aufgießen und mit Salz und Pfeffer würzen. Aufkochen, den Graukäse begeben und leicht kochen lassen.

Die Suppe mit einem Standmixer oder Stabmixer pürieren.

Die Schwarzbrotwürfel in einer heißen Pfanne trocken abrösten.

Die Graukäsesuppe mit geschlagener Sahne, Schnittlauch und den gerösteten Schwarzbrotwürfeln anrichten und servieren.