

Handkäsesuppe

Rezept von Marianne Becker von der „Hainmühle“ in Homberg/Ohm

Zutaten:

1 Zwiebel
1 Karotte
1 kleines Stück Petersilienwurzel
1 Lauchstange
2 Kartoffeln
0,5 l Sahne
4 Handkäse

Zubereitung:

Zwiebel, Karotte und Petersilienwurzel in Würfel schneiden und in etwas Öl anrösten. Den weißen Teil der Lauchstange ebenfalls würfeln und zugeben. Weiter rösten bis das Gemüse leicht goldbraun wird. Einen halben Liter Apfelwein angießen und einen halben Liter Fleisch- oder Gemüsebrühe zu geben und aufkochen lassen. Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden, in die Brühe geben und weich kochen.

Mit dem Stabmixer pürieren. Einen halben Liter Sahne angießen, 1 ganze rolle Handkäse (4 Stück) in Würfel schneiden Und in die Suppe geben. Unter ständigem Rühren erhitzen bis der Käse geschmolzen ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit einer Scheibe Bauernbrot servieren.