

# Die Tiroler Käsesuppe

## ZUTATEN FÜR 2 - 4 PERSONEN:

150 g Bergkäse (15 Monate) frisch gerieben  
1 kleine Zwiebel  
50 g Butterschmalz  
50 g Mehl  
1/2 l kräftige Fleischbrühe (selbst gekocht oder Instant)  
1/2 l Milch  
Pfeffer, Muskat, Salz, Schnittlauch

## **Und so gehts:**

1. Die Zwiebel schälen und sehr fein würfeln.
2. Das Butterschmalz erhitzen und die Zwiebeln darin ca. 3 Minuten anschwitzen, Mehl hinzufügen.
3. Mit der Fleischbrühe ablöschen und dann mit Milch auffüllen.
4. Das Ganze ca. 10 Minuten köcheln lassen.
5. Den geriebenen Käse nach und nach bei schwacher Hitze unterrühren.
6. Die Suppe nicht mehr kochen lassen. Mit den Gewürzen abschmecken.
7. Mit Schnittlauch (oder geröstete Weißbrotwürfel) garnieren.

**Tipp:** Wer möchte, kann noch etwas Knoblauch hinzufügen und/oder 100 ml Brühe durch Weißwein ersetzen.

**Viel Spaß beim Ausprobieren!**