Käse-Bier-Suppe mit Speck

Zeit gesamt
20min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Zwiebeln, gelb	1 St.
Knoblauchzehen	1 St.
Bergkäse	200 g
Roggenbrot	2 Scheiben
Butter	4 EL
Weizenmehl, Type 405	4 EL
Gemüsebrühe	300 ml
Öl	1 EL
Speckstreifen	125 g
Schlagsahne	200 g
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Muskatnuss, gemahlen	
Schnittlauch, frisch	10 g
Bier	330 ml

Zubereitung

Küchenutensilien

mittlere Schüssel, mittlere Pfanne, Küchengarn

1. Zwiebel und Knoblauch schälen und würfeln. Käse entrinden und grob reiben. Roggenbrot in Würfel schneiden.

2. In einem Topf Butter auf mittlerer Stufe erhitzen und Zwiebel und Knoblauch darin ca. 3 Min. anbraten. Mit Mehl bestäuben, glatt rühren und ca. 1 Min. rösten. Anschließend mit Gemüsebrühe ablöschen und ca. 5 Min. leicht köcheln lassen.

3. Inzwischen in einer Pfanne Öl auf mittlerer bis hoher Stufe erhitzen und Speckstreifen darin ca. 5 Min. kross anbraten. Brotwürfel zugeben und weitere ca. 3 Min. rösten, bis das Brot kross ist. Zum Abtropfen auf einen Teller mit Küchenkrepp geben.

4. Käsewürfel und Sahne in die Suppe geben und unter Rühren aufkochen, bis sich der Käse gleichmäßig gelöst hat. Suppe mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

5. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden. Bier in die Suppe geben und erwärmen. Käse-Bier-Suppe auf tiefe Teller verteilen. Mit Speck, Croûtons und Schnittlauchröllchen bestreuen und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	648 kcal
Kohlenhydrate	30 g
Eiweiß	24 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	46 g