



Der Genusort Bad Hindelang empfiehlt:

ALLGÄUER KÄSESUPPE

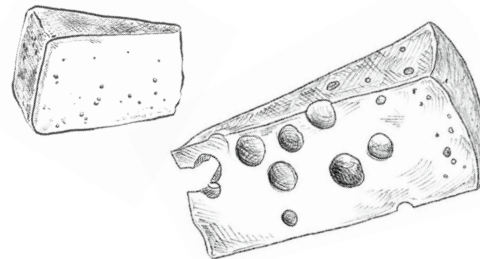
8 Rezept für 4 Portionen | ⌚ Zubereitungszeit: 15-20 Minuten

Zutaten

- 60 g Butter
- 40 g Weizenmehl
- 100 ml Weißwein
- 400 ml Sahne
- 500 ml Rinderkraftbrühe
- 400 g 9 Monate alter Allgäuer Bergkäse
- 200 g Allgäuer Emmentaler
- frischer Schnittlauch
- schwarzer Pfeffer

Kennst du den Bayerischen Bodensee-Landwein? Seit 1983 schon steht dieser unter EU-Schutz. Statt Weißwein kann je nach Geschmack aber auch ein regionales Bier zum Verfeinern verwendet werden.

- bei Bedarf etwas Salz
- Croutons oder geröstetes und in Würfel geschnittenes Weißbrot



Zubereitung

1. Butter im Topf bei mittlerer Hitze schmelzen. Mehl dazu geben und solange rühren, bis eine helle Mehlschwitze entsteht. Diese dann nach und nach mit Weißwein ablöschen.
2. Anschließend mit der Rinderkraftbrühe und Sahne aufgießen.
3. Den Käse fein reiben und bei ständigem Rühren der Suppe hinzufügen.
4. Die Suppe nun so lange auf kleiner Stufe köcheln lassen, bis der Käse verschmolzen ist und eine schöne cremige Bindung entsteht. Je nach verwendetem Käse dauert dies unterschiedlich lange und auch die Konsistenz kann sich unterscheiden. Eine kleine Klümpchenbildung ist dabei normal.
5. Zum Anrichten die fertig abgeschmeckte Suppe mit frischem Schnittlauch, gemahlenem Pfeffer und Croutons servieren.



Im Allgäu tragen 7 prämierte Genussorte als Produzenten regionaler Spezialitäten dazu bei, das kulturelle und kulinarische Erbe des Allgäus langfristig zu bewahren. Diese sind neben Bad Hindelang, Weiler im Allgäu, Markt Wertach, Immenstadt im Allgäu, Seeg, Maierhöfen und der Lindauer Bodensee.



Die Allgäuer Käsesuppe schmeckt am besten mit regionalem Käse. Entlang der Allgäuer Käsestraße lässt sich die Region bequem zu Fuß oder mit dem Rad erkunden und gleichzeitig ausgewählte Sennereien, bäuerliche Direktvermarkter oder Hofläden besuchen.



Neben dem Allgäuer Bergkäse und dem Allgäuer Emmentaler tragen noch zwei weitere Käsesorten das EU-Gütesiegel g. U. - geschützte Ursprungsbezeichnung. Auch der Allgäuer Sennalpkäse und der Allgäuer Weißflacker tragen diesen Titel. Das bedeutet, dass die Erzeugung, Verarbeitung und Zubereitung der Käsesorten ausschließlich im Allgäu stattfinden müssen.



Einen Überblick aller Rezepte findest Du unter:
kulinarischeserbe.allgaeu.de

