

Käsefonduesuppe mit Briochecroûtons zu Weihnachten



Zubereitungszeit: 25 min
Garzeit: ca. 30 min
Schwierigkeitsgrad: leicht

Für 4 Personen

Zutaten:

1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
200 g Knollensellerie
200 g mehligkochende
Kartoffeln
3 EL Butter
2 EL Mehl
150 ml trockener Weißwein
ca. 750 ml Fleischbrühe
(oder Gemüsebrühe)
150 g Brioche oder 100 g Toast
250 - 300 g gemischter Käse
(z.B. Bergkäse, Gouda,
Emmentaler)
100 ml Sahne
Salz,
1 Prise Muskat (gemahlen)
1 Prise Gewürznelken (gemahlen)
1 Prise Anis (gemahlen)
Pfeffer (aus der Mühle)
20 g Schnittlauch

Anleitung:

Die Zwiebel, den Knoblauch, den Sellerie und die Kartoffeln schälen, die Kartoffeln waschen und alles klein würfeln. Zusammen in 2 EL heißer Butter in einem Topf glasig anschwitzen. Mit dem Mehl bestäuben, kurz mitschwitzen und unter Rühren den Wein und die Brühe angießen. Aufkochen lassen und ca. 20 Minuten leise sämig köcheln lassen. Währenddessen regelmäßig rühren.

Das Brioche in knapp 1 cm dicke Scheiben schneiden und Sterne in verschiedener Größe ausstechen. In der restlichen heißen Butter in einer beschichteten Pfanne leicht goldbraun braten. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Alle Käsesorten entrinden und klein würfeln. Die Suppe vom Herd ziehen und entweder im Mixer oder einfach mit dem Stabmixer fein pürieren. Die Sahne zugießen und nach und nach unter Rühren den Käse unter die Suppe rühren. Je nach gewünschter Konsistenz noch Brühe ergänzen oder etwas einköcheln lassen. Mit Salz, Muskat, Gewürznelken, Anis und Pfeffer abschmecken.

Den Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden. In Suppentassen gefüllt mit den Sternen garnieren und mit Schnittlauch bestreut servieren.