Tiroler Kassuppen

Zutaten für 5 Personen:

60	g	Butter
120	g	Zwiebel, kleine Würfel
40	g	Mehl, glatt
250	ml	Weißwein
500	ml	Klare Gemüsesuppe
250	ml	Rahm
60	g	Almkäse (Berg), gerieben
60	g	Magerkäse, gerieben
		Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle
		Muskatnuss

Empfehlung von mir:
In Butter ansautierte Schwarzbrotwürfel.

30	g	Butter
100	g	Schwarzbrotwürfel

Herstellung:

1. Butter in einem Topf zerlassen, die kleingeschnittenen Zwiebeln dazu geben und gold-gelbanschwitzen.
2. Topf vom Herd nehmen, Mehl einrühren mit Weißwein und Gemüsesuppe auffüllen.
3. Den Topf wieder auf den Herd geben und unter ständigem Rühren aufkochen lassen.
4. Rahm hinzu geben und bei kleiner Flamme ca. 10 Minuten köcheln lassen.
5. Mit einem Stabmixer die Suppe gut durchmixen.
6. Den geriebenen Käse in die Suppe einrühren, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.
7. Die Suppe sofort servieren und mit den sautierten Schwarzbrotwürfel ausfertigen