

Mecklenburger Käsesuppe

Zutaten für 4 Portionen:

250 g Tilsiter
2 mittlere Zwiebeln
1 EL Butter
40 g Mehl
1 l Klare Fleischbrühe
1 Stange Porree
0,2 l Schlagsahne
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

Die Zwiebeln fein würfeln, in der Butter andünsten, Mehl zugeben und anschwitzen. Fleischbrühe unter Rühren nach und nach zugießen. Porree putzen, Waschen, in dünne Ringe schneiden. in die Brühe geben und diese aufkochen lassen. Den Käse fein reiben und in der heißen Suppe schmelzen lassen. Sahne ungeschlagen zugeben und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sie können die Suppe noch verfeinern, wenn Sie ihr vor dem Servieren einen Schuss Weißwein zugeben. Dazu: gebutterte Toastscheiben.