AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
gross	80 Min.	ganzjährig	Frankreich

KÄSESOUFFLÉ



Rezept: Aufläufe, Soufflés & Gratins. Christian Teubner. Teubner 2004 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Das geschlagene Eiweiss lässt das Gebäck stark aufgehen, darum Soufflés (deutsch «Aufgeblasenes»). Soufflés sind in Frankreich, ob salzig oder süss, alltägliche Gerichte.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

60 g	Butter	5	Eigelb
30 g	Mehl	150 g	Greyerzer, frisch gerieben
2.5 dl	Milch		
0.5 TL	Salz	5	Eiweiss
4 EL	Vollrahm	1 Pr	Pfeffer aus der Mühle
		0.5 Pr	Muskatnuss

ZUBEREITUNG

1. Eine Souffléform von 1 Liter Inhalt mit weicher Butter ausfetten und mit Mehl ausstreuen. Überschüssiges Mehl wegschütten. Butter in einer Pfanne zerlassen, Mehl auf einmal zugeben und unter Rühren bei geringer Hitze 2 Min. farblos anschwitzen. Milch nach und nach zugiessen und glattrühren. Salzen, pfeffern und mit Muskat würzen. Aufkochen, 10 Min. köcheln lassen. Mit dem Schneebesen am Topfboden entlang fahren, um ein Ansetzen der Masse zu verhindern. Den Vollrahm dazugeben.
2. Backofen auf 180° C vorheizen. Pfanne vom Herd nehmen und das Eigelb nach und nach unterrühren. Den geriebenen Käse darunterziehen und etwas abkühlen lassen.
3. Das Eiweiss zu steifem Schnee schlagen und mit einem Spachtel vorsichtig unter die noch lauwarme Käsesauce heben. Die Form zu 2/3 ihrer Höhe füllen und im vorgeheizten Ofen auf der untersten Schiene 20 Min. backen. Bei 200° C weitere 20-25 Min. backen. Die Backzeit reduziert sich bei Portionenformen um ca. 1/4. Wichtig: Backofen nie öffnen.