AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	45 Min.	Herbst	Schweiz

SCHABZIGERSUPPE



KURZ VORGESTELLT

Die festen Stöckli des gereiften Sauermilchkäses werden nur noch in einer einzigen Käserei im Schweizer Kanton Glarus hergestellt. Schon 1463 sicherte die Landsgemeinde die Qualität des Schabzigers mit dem eigenen würzigen Gout mit einem heute noch gebräuchlichen Label.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

30 g	Bratbutter	2.5 dl	Rahm
2	Schalotte, fein geschnitten	1 Pr	Muskat
600 g	Mehligkochende Kartoffeln	80 g	Schabiziger
0.5 dl	Weisswein	30 g	Kressesprossen
10 dl	Gemüsebouillon		Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Fein geschnittene Schalotte in Bratbutter weich dünsten. Klein gewürfelte Kartoffeln beigeben und kurz mitdünsten. Mit Weisswein ablöschen. Köchelnd die Flüssigkeit auf die Hälfte reduzieren.
2. Gemüsebouillon dazugiessen und zugedeckt kochen, bis die Kartoffeln komplett weich sind. Fein pürieren, Rahm darunterziehen und Suppe nochmals aufkochen.
3. Mit Salz, Pfeffer und einer Idee Muskat abschmecken. Nur wenig Schabziger und die Sprossen darüberstreuen. Restlichen Schabziger separat auf den Tisch stellen.

TIPP: Schabziger kann auch über Teigwaren oder Gemüse geschabt werden.

Rezept: Tine Giacobbo, Katharina Sinniger. Suppenkochbuch.. Echtzeit 2014 - Foto: compactcook.com