

Fondue-Weißweinsuppe mit Schalottenkonfitüre und Thymian-Croutons



Zutaten (für 4 Personen)

Für die Käse-Suppe:

1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe
1 EL Butter
200 ml trockner Weißwein
800 ml Gemüsebrühe
200 ml Milch
1-2 EL Speisestärke
Muskatnuss, frisch gemahlen
150 g würziger, lang gereifter Bergkäse gerieben
150 g Emmentaler gerieben

Für die Schalotten-Konfitüre:

200 g Schalotten
1 EL Pflanzenöl
100 ml roter Portwein
200 ml Rotwein, Salz

Thymian-Croûtons:

200 g Weißbrot
2 EL Butter
1 TL Thymian, gehackt



Zubereitungszeit

60 Min

8 Min Garzeit



Kcal

KJ

Eiweiss

Fett

Kohlenhydrate

Zubereitung

1. Für die Konfitüre Schalotten schälen und in feine Ringe schneiden. In Öl 1-2 Min. andünsten, mit Port- und Rotwein ablöschen. Bei niedriger Hitze sirupartig einkochen lassen und etwas salzen.
2. Für die Croûtons das Weißbrot in 1,5-2 cm große Würfel schneiden. In einer Pfanne Butter erhitzen und die Croûtons goldbraun anrösten. Thymian unterrühren und mit etwas Salz würzen.
3. Für die Suppe Zwiebel und Knoblauch schälen, fein hacken und in der Butter anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und auf die Hälfte einkochen lassen. Brühe und Milch zugeben, aufkochen lassen. Stärke in 2-3 EL kaltem Wasser anrühren, die Suppe damit abbinden und 6-8 Min. bei niedriger Hitze abgedeckt köcheln lassen. Mit Salz und Muskat würzen, die Käse dazugeben. Suppe kurz pürieren und dann nicht mehr kochen lassen.

Tipp: Es sollten immer mindestens zwei Sorten Käse sein. Davon ein würziger Hartkäse und ein etwas milderer Käse.