Raclette-Suppe



Zutaten:

Zutaten für 4 Personen:

Für die Suppe:
250 g Raclettekäse
150 g Allgäuzeller
300 g Kartoffeln
150 g Crème fraîche
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
200 ml Weißwein
700 ml Gemüsebrühe
40 g Almbutter
Salz, Pfeffer, Muskat

Für das Topping:
150 g Champignons
150 g Bauernschinken am Stück
Schnittlauch
Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung:

1. Für das Topping die Champignons in Scheiben und den Bauernschinken in kleine Würfel schneiden. Beides zusammen in einer Pfanne knusprig anbraten und zur Seite stellen.
2. Die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden.
3. Almbutter in einem großen Topf erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin glasig andünsten.
4. Die gewürfelten Kartoffeln dazugeben und etwas anbraten.
5. Mit Salz und Pfeffer würzen und dann mit Weißwein ablöschen.
6. Die Gemüsebrühe zugeben und kochen lassen, bis die Kartoffeln weich sind.
7. Den Käse grob reiben.
8. Nun die Hitze etwas reduzieren, damit die Suppe nicht mehr kocht. Den geriebenen Käse zugeben und schmelzen lassen.
9. Danach die Suppe gründlich pürieren und die Crème fraîche unterrühren.
10. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
11. Die Suppe in tiefen Teller anrichten. Mit den Champignons, Speck und den in feine Röllchen geschnittenen Schnittlauch garnieren.

Viel Spaß beim Nachmachen!