

ALPEN RESI'S REZEPTE

AUER KÄSERAHM SUPPE REZEPT

Zutaten für 4 Personen

- 2 dag Butter
- 1-2 EL Mehl
- 3/4 l Milch
- 8 dag milder oder würziger Bergkäse (je nach Geschmackswunsch)
- 1/8 l Rahm
- Salz, Schnittlauch, Pfeffer


 SCHLAGWÖRTER: BERGKÄSE /
KÄSESUPPE / REZEPT


Käsesuppe Hausrezept von Gabriele vom Bauernhof Rusch in Au

Käserahmsuppe ist bei uns immer dann ideal, wenn es schnell gehen muss. Mit **unserem Bergkäse** haben Sie eine warme Mahlzeit, die jedem schmeckt.

Wie so oft, liegt das **Endergebnis** eines Gerichtes bei den verwendeten Zutaten. Dank unseres Bergkäses ist die **Suppe** bei unseren Hausgästen ein beliebter Aufwärm snack im Winter.

In unserer **Bauernfamilie** wird Käserahmsuppe oft auch gerne als **Hauptgericht** mit frischem Brot serviert. Man kann die Käsesuppe auch als **Vorspeise** im Winter verwenden.

Käse Rahmsuppe Zubereitung und Rezept – so einfach geht es:

- Mehl in Butter leicht anrösten – je nach Geschmackswunsch unterschiedlich stark
- mit der Milch aufgießen
- geriebenen Bergkäse dazugeben
- mit Rahm verbessern / optimieren
- nach Belieben würzen

✔ Freude am Kochen und höchsten Genuss durch Alpenkäse aus Heumilch. **Wir ♥ Käse!**

LINK zum Autor und Bauernhof dieses Rezepts

- » [Zum Bauernhof von Gabriele und Jakob](#)
- » [Urlaub am Bauernhof](#)

Ideale Mischung aus Bergkäse für diese Käsesuppe im Käseshop

