

TRAUGOTT SIMON REZEPTE

Käse-Traugott-Simon Suppe

Man nehme

- 2 Flaschen Traugott Simon Pils
- 5 Scheiben Speck, gewürfelt
- 1 Zwiebel, fein gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- Eine Prise roten Pfeffer
- 1 EL Butter
- 2 EL Mehl
- 1 Becher Sahne (200 g)
- 200 g Cheddar, gerieben
- 100 g Emmentaler, gerieben

Zu Beginn schmorst Du den Speck in einem Topf bis er knusprig ist und fügst im Anschluss den gehackten Knoblauch, die gewürfelte Zwiebel und den Pfeffer hinzu.

Dreh die Temperatur etwas runter und lass die Butter in dem Topf schmelzen. Gib langsam und unter Rühren das Mehl dazu bis es braun wird.

Jetzt kannst Du die Bierflaschen öffnen. Eine für Dich zum Sofortverzehr und den Inhalt der anderen Flasche füllst Du in den Topf. Lass das Süppchen einige Minuten köcheln, sodass der Alkohol entweichen kann.

Nun rührst Du die Sahne unter und fügst den Käse dazu. Nimm kleine Portionen, damit es zu keiner Klumpenbildung kommt.

Jetzt kann die Suppe so lange köcheln, bis sie die gewünschte Konsistenz hat.

Die Suppe kann, mit Speckwürfelchen garniert, in einer Brottasse serviert werden.

Guten Appetit!

