

Eichenberger Käsesuppe

Zutaten (für 4 Personen)

#zäm

Leben in der Region

1 Zwiebel
2 EL Butter
2 EL Mehl
¼ l Weißwein
½ l Bouillon
Salz, Pfeffer, geriebene Muskatnuss
½ l Sahne
150 g Vorarlberger Bergkäse, gerieben

Zubereitung:

Zwiebel klein schneiden und in Butter anschwitzen, Mehl dazugeben, mit Weißwein ablöschen. Dann mit Bouillon aufgießen und etwas einreduzieren lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Sahne dazugeben und weiter einkochen. Geriebenen Bergkäse einrühren und mit Stabmixer pürieren.

Bergkäse-Kräuterkruste zum Gratinieren von Fleisch

eignet sich sehr gut für Entrecôte vom Rindsrücken oder für einen Ländle Kalbsrücken

100 g Vorarlberger Bergkäse
50 g Topfen
1 Eigelb
60 g Toastbrot, entrindet
60 g Sahne
2 EL Kräuter, fein gehackt
1 EL Weißwein
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

Bergkäse und Toastbrot in sehr kleine Würfel schneiden und mit allen übrigen Zutaten gut vermischen. Die fast fertig gegarten Fleischstücke mit der Masse bestreichen und im Backrohr bei 240 Grad Oberhitze kurz gratinieren. Die Fleischstücke aus dem Ofen nehmen und vor dem Servieren einige Minuten ruhen lassen.

Schönblick Eichenberg
Bergsennerei Lutzenreute
#zäm