

Schabzigersuppe

Für vier Personen

2 kleine Kartoffeln
1 kleine Zwiebeln
50 g Sellerie
 $\frac{3}{4}$ grüner Lauchstängel
1 El Butter
4 dl Bouillon
1 Pr Salz
etwas Pfeffer
2 dl Rahm oder Halbrahm
80 g geriebener Ziger

Geschälte Kartoffeln, Zwiebel, Sellerie und Lauch in kleine Stücke schneiden und in heisser Butter andünsten. Mit der Bouillon ablöschen, weich kochen und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit dem Mixer pürieren. $1\frac{1}{2}$ dl Rahm und 60 g Schabziger begeben und die Suppe nochmals kurz aufkochen.

Den restlichen Rahm steif schlagen, den restlichen Schabziger darunter ziehen und beim Servieren löffelweise über die Suppe geben.

Tipp

Verwenden Sie als Suppeneinlage fein geschnittene Lachsstreifen. Das schmeckt besonders gut!

Sie können die Suppe auch überbacken. Verteilen Sie sie dazu in feuerfeste Tassen, mischen Sie geschlagenen Rahm mit einem Eigelb und dem Schabziger, geben Sie dies auf die Suppe und schieben Sie alles kurz in den Ofen. Vor dem Servieren würzen Sie noch mit etwas Pfeffer aus der Mühle.

Herausgeber: Kochen im Glarnerland
www.landfrauenkochen.ch

Weitere Rezepte auf www.alpinavera.ch