



[Drucken](#)

Weincremesuppe mit gebratenen Bergkas-Knödeln



Zutaten für 4 Personen

Für die Weincremesuppe:

- 1 ½ EL bayerische Butter
- 1 ½ EL Mehl
- 480 ml Bouillon
- 200 ml Frankenwein
- 120 ml bayerische Sahne
- Salz, weißer Pfeffer

Für die Bergkas-Knödel:

- 60 g Weißbrot
- 50 ml bayerische Milch
- 1 kleines Ei
- 1 EL angeschwitzte Zwiebelwürfelchen
- ½ gekochte, mehlig Kartoffel
- 50 g Allgäuer Bergkäse
- 1 EL Mehl
- 2 EL gehackte Petersilie
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss
- Butterschmalz

Zubereitung:

1. Butter und Mehl zu Mehlbutter verkneten. Bouillon und Wein erhitzen. Die Mehlbutter in Stückchen hinzufügen und unterrühren. Kurz vor dem Servieren den geschlagenen Rahm unterziehen und abschmecken.
2. Das Weißbrot in sehr kleine Würfel schneiden. Milch und Ei hinzufügen, vermischen und 5 Minuten quellen lassen.
3. Zwiebelwürfelchen, durchgepresste Kartoffel, geriebenen Bergkäse, Mehl und Petersilie zur Weißbrotmasse geben. Gut vermischen. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und evtl. Knoblauch würzen und abschmecken.
4. Aus der Masse kleine Laibchen formen und in wenig Butterschmalz bei geringer Hitze gold-braun braten.
5. Die Weincremesuppe portionsweise in tiefen Tellern mit gebratenen Bergkas-Knödeln servieren.