

Holländische Käsesuppe

Aus meiner Zeit in Holland habe ich nur wenige Rezepte mitgebracht. Eines davon ist die Käsesuppe.

Die Niederländer kennen nur zwei wichtige Käsesorten: den Edamer und den Gauda. Will man unseren Nachbarn glauben, dann gibt es von jeden der beiden 200 verschiedene Geschmacksnuancen. Gauda ist vielseitig verwendbar, etwa für Käseplatten, als Dessert oder für Salate. Der kräftig schmeckende und härtere alte Gauda lässt sich gut hobeln oder reiben und wird deshalb bevorzugt für die Suppe verwendet.

Zutaten:

150 g alter Gauda	40 g Mehl
50 g Butter	1 l Fleischbrühe
1/8 l Sahne	1 Eigelb
1/2 Bund Petersilie	1/2 Bund Schnittlauch
2 Scheiben Toastbrot	20 g Butter
Salz und Pfeffer	

So wird's gemacht:

Käse reiben. Mehl in Butter anschwitzen, mit heißer Fleischbrühe auffüllen, unter Umrühren aufkochen und bei schwacher Hitze etwa 8 Minuten kochen. Dann den Käse hinein streuen und unter Umrühren schmelzen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Sahne mit Eigelb verquirlen und in die von der Kochstelle genommene Suppe rühren, nicht mehr kochen.

Kräuter waschen und kleinhacken. Toastbrot würfeln und in Butter goldbraun rösten. Kräuter auf die Teller verteilen, mit Suppe auffüllen und die Brotwürfel darauf geben.

Mein Tipp:

Gauda gibt es auch schon fertig gerieben zu kaufen.