

Neuenburger Weissweinsuppe mit Käse- Kümmel-Stängel

Zutaten

4 Portionen

Käse-Kümmel-Stängel:

100 g Mehl

wenig Salz

60 g Butterstücke, kalt

50 g geriebener Sbrinz AOP

70 g Rahmquark

1-2 EL Wasser

1 Eigelb

1 EL Kümmel

Suppe:

3 dl Fleisch- oder Gemüsebouillon

3 dl Weisswein

1 Lorbeerblatt

1 Nelke

2 dl Saucenhalbrahm

Salz, Pfeffer, Paprika

1 EL frische Kräuter, z. B. Dill oder Petersilie, fein gehackt, nach Belieben



Zubereitung

1. Für die Käse-Kümmel-Stängel Mehl und Salz mischen, Butter zugeben, zu einer krümeligen Masse verreiben. Sbrinz, Quark, Wasser und Eigelb zugeben, zu einem Teig zusammenfügen. In Folie gewickelt 30 Minuten kühl stellen.
2. Teig 1/2 cm dick auswallen und fingerdicke Stängelchen von 16 cm Länge formen. Mit Eigelb bestreichen und mit Kümmel bestreuen. Nach Belieben der Länge nach einmal oder zweimal verdrehen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben.
3. In der Mitte des vorgeheizten Ofens bei 200 °C 15-20 Minuten backen.
4. Für die Suppe Bouillon und Weisswein mit dem Lorbeerblatt und der Nelke aufkochen. Zugedeckt 20 Minuten ziehen lassen. Gewürze entfernen.

5. Rahm dazu geben und würzen. Mit Käse-Kümmel-Stängel servieren.

Energie: 2056kJ / 491kcal, Fett: 35g, Kohlenhydrate: 23g, Eiweiss: 10g