

## Kochen

Rezept von Sören Anders aus der Sendung Kaffee oder Tee vom 09.03.2026

### Käsesuppe mit Croutons und Kopfsalat

Für ca. 4 Personen

#### Zutaten

##### Für die Suppe

60 g Butter  
 40 g Weizenmehl  
 300 ml Weißwein, halbtrocken (alternativ mehr Rinderkraftbrühe)  
 400 ml Sahne  
 500 ml Rinderkraftbrühe  
 400 g Bergkäse (gerieben)  
 200 g Emmentaler (gerieben)  
 einige Stangen Schnittlauch, frisch  
 etwas Pfeffer  
 etwas Salz

##### Für die Croutons

etwas Butter  
 etwas Olivenöl  
 3 - 4 Scheiben Weißbrot  
 2 - 3 Zweige Thymian  
 2 - 3 Zehen Knoblauch  
 etwas Salz  
 etwas Pfeffer

##### Für den Salat

1 Bio-Kopfsalat  
 1 Biozitrone, Saft und 2 TL abgeriebene Schale davon  
 1 EL Puderzucker  
 etwas Pfeffer  
 etwas Salz  
 6 EL Olivenöl

#### Zubereitung

1. In einem großen tiefen Topf Butter und Olivenöl langsam erhitzen.
2. Das Brot in ca. 1 cm große Würfel schneiden und in die Pfanne geben.
3. Den Thymian waschen, trockenschütteln und zu dem Brot in die Pfanne geben.
4. Den Knoblauch schälen, mit dem Messerrücken flachdrücken und ebenfalls zu den Croutons geben.
5. Alle Zutaten gemeinsam bei kleiner Hitze leicht rösten, dabei regelmäßig umrühren.
6. Anschließend die Croutons auf einem Küchentuch lagern, den Topf noch warm zur Seite ziehen.
7. **Für die Suppe** die Butter in den Topf geben und bei mittlerer Hitze schmelzen. Mehl dazu geben und solange rühren, bis eine helle Mehlschwitze entsteht. Diese dann nach und nach mit Weißwein ablöschen.
8. Anschließend mit der Rinderkraftbrühe und Sahne aufgießen.
9. Den geriebenen Käse unter ständigem Rühren der Suppe hinzufügen.
10. Die Suppe nun so lange auf kleiner Stufe köcheln lassen, bis der Käse verschmolzen ist und eine schöne cremige Bindung entsteht. Je nach verwendetem Käse dauert dies unterschiedlich lange und auch die Konsistenz kann sich unterscheiden. Eine leichte

Klumpchenbildung ist dabei normal. Wer das nicht möchte, kann die Suppe durch ein Sieb abpassieren.

11. Schnittlauch waschen, trocknen und fein schneiden.

12. **Für Salat und Vinaigrette** eventuell die äußeren Blätter vom Salatkopf entfernen.

Salat abbrausen und trockenschleudern, in Stücke zupfen und in eine Schüssel geben.

13. Zitronenschale, Zitronensaft, Puderzucker, Pfeffer und Salz in einer Schüssel verrühren.

14. Olivenöl kräftig unterschlagen und über den Salat geben.

15. Zum Anrichten die fertig abgeschmeckte Suppe mit frischem Schnittlauch, gemahlenem Pfeffer und Croutons servieren, den Salat dazu reichen.

**Das Video zum Rezept finden Sie hier:**

<https://www.swr.de/video/sendungen-a-z/kaffee-oder-tee/rezept-kaesesuppe-mit-cROUTONS-und-kopfsalat-100.html>

**Bitte beachten Sie, dass unsere Videos eine Sichtbarkeit von 2 Jahren haben und nach Ablauf der Frist nicht mehr zu finden sind.**