

## Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

### SÜPPLI VOM BIER - BLÄTTERTEIG GEBÄCK MIT SPECK / KRÄUTERN

#### ZUTATEN:

Xx Stk.	xxx
1 Stk	Zwiebel
1 Stk	Knoblauchzehe
150 g	Bergkäse ODER Parmesan, gerieben
2 EL	Butter
1 Esslöffel	Hartweizengriess (kann auch durch etwas Reis ersetzt werden)
2 dl	Bier
5 dl	Gemüsebouillon, stark gewürzt
1 dl	Rahm
etwas	Salz, schwarzer Pfeffer,
1 EL	Olivenöl

#### BLÄTTERTEIG – GEBÄCK (Speckstengel oder Kräuter-Käse-Gebäck)

1 PACK	Blätterteig
etwas	z.B. geräucherter Rohess-Speck / Frühstücks-Speck – je nach gewünschter Kräftigkeit
etwas	Kräuter, Salz, Käse etc. – nach Belieben

#### ZUBEREITUNG

Für die Speckstengel - Rohess-Speck mit Blätterteig aufrollen oder mit den Blätterteig-Streifen aufdrehen – so dass diese wie Grissini aussehen. Alternativ den Blätterteig in gewünschte Formen ausstechen und mit versch. Kräutern und Salzen bestreuen und im Ofen bei ca. 200° 10-15 Min. backen.

Für die Suppe - Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Den Käse fein reiben.

In einer mittleren Pfanne die Butter erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten. Den Griess beifügen und kurz mitdünsten.

Mit dem Bier ablöschen, dann die Bouillon dazugiessen und alles zugedeckt etwa 15 Minuten kochen lassen.

Den Rahm und etwa 100 g Käse in die Suppe geben; den Käse unter Rühren schmelzen lassen. Dann die Suppe mit dem Stabmixer pürieren, bis sie bindet. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Suppe mit den Speck- oder Kräuterstengeln servieren. En guete☺.