



Bier-Käse Suppe mit Bacon

Zutaten:

Gemüsefond
400ml Bier
200-300ml Sahne
1 Knoblauchzehe
Zwiebel oder Schalotten
6-8 Scheiben Bacon
Jalapeno
150-200g Bergkäse
Zitrone
Butter
Sauerrahm
Zucker
Salz, Pfeffer



Zubereitung:

Den Ofen auf 200°C vorheizen. Die Baconscheiben auf ein Backblech legen. Den Bacon im Ofen 8-12 Minuten goldbraun backen. Wenn der Bacon fertig ist, sofort aus dem Ofen nehmen, sonst bricht er. Wenn der Bacon noch warm ist und frisch aus dem Ofen kommt, können Sie ihn formen und erkalten lassen. So behält er seine Form und bricht nicht.

Zwiebel und Knoblauch schälen und klein schneiden. Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin glasig schwitzen. Jalapeno klein schneiden und dazu geben. Mit dem Bier und der Sahne ablöschen. Den Saft der Zitrone unterrühren. Mit Salz, Pfeffer, Gemüsefond und einer Prise Zucker abschmecken. Und kurz durchköcheln lassen.

Den Käse und die Butter hinzufügen und mit dem Stabmixer oder Standmixer ordentlich durchmischen.

Beim Servieren mit Kräutern nach Wahl und dem Bacon garnieren.

Fertig! Guten Appetit und viel Spaß beim Nachkochen.