# „Liechtensteiner Käsesuppe“

50 g Butter
1 Zwiebel
1 Stück Lauch (das Weisse)
1 l Gemüseboullion
200 ml Sahne
250 g würziger Käse, zB Bergkäse, gerieben
200 ml Riesling
Salz, Pfeffer, Muskatnuss
Für die Deko: geschlagene Sahne und Schnittlauch

Zwiebel und Lauch kleinschneiden, in Butter glasig dünsten, mit Gemüseboullion aufgießen, mit Mixstab pürieren, durchs Sieb geben, Sahne dazu, dann den Käse und den Wein, würzen nach Geschmack, fürs Topping geschlagene Sahne plus Schnittlauch. Guten Appetit