



Mecklenburger Käsesuppe

(für 4 Personen)

- 1 kleine Zwiebel
- 1 EL Raps-Kernöl
- 1/2 l Fleischbrühe
- 1/4 l Sahne
- 2 gekochte Kartoffeln
- 1 Packung Alt Mecklenburger Tilsiter (von Rücker)
- 1/4 l Weißwein
- 1/2 TL Kümmel
- Pfeffer
- Salz
- Petersilie
- 1 Toastbrotsscheibe

Zwiebel abziehen, fein würfeln und in einem Suppentopf in dem heißen Raps-Kernöl andünsten. Fleischbrühe und Sahne aufgießen und erhitzen. Inzwischen die Kartoffeln reiben. Den Alt Mecklenburger Tilsiter klein schneiden, an die Suppe geben und unter Rühren erhitzen, dabei den Wein zugeben. Die geriebenen Kartoffeln an die Suppe geben und die Suppe damit binden. Mit Kümmel, Pfeffer, Salz und Petersilie abschmecken. Das Brot toasten und in Würfel schneiden. Die Alt Mecklenburger Käsesuppe mit Croutons servieren.

Pro Person: 407 kcal (1703 kJ), 9,4 g Eiweiß, 32,7 g Fett, 16,8 g Kohlenhydrate (1,4 BE)

Alt Mecklenburger – Edles in Scheiben

Im industriearmen Nordosten ist die Natur noch in Ordnung. Und genau von dort kommen die feinsten Käsespezialitäten Deutschlands. Saftig grünen Wiesen und immer eine frische Meeresbrise – Gründe genug für Rücker's Ostseemolkerei, genau von dort die Milch für die aromatischen und würzigen Käsespezialitäten zu beziehen. Der naturgereifte „Alt Mecklenburger“ ist ein Tilsiter, der heute noch genauso wie früher täglich von Hand bearbeitet wird. Nur so erhält er seinen einzigartigen herzhaft-würzigen Geschmack.



Mecklenburger Käsesuppe

(für 1 Person)

1/2 kleine Zwiebel

1 TL Raps-Kernöl

0,2 l Fleischbrühe

5 EL Sahne

1 kleine gekochte Kartoffel

2 Scheiben Alt Mecklenburger Tilsiter(von Rücker)

5 EL Weißwein

Kümmel

Pfeffer

Salz

Petersilie

1 EL Croutons

Zwiebel fein würfeln und in einem Suppentopf in dem heißen Raps-Kernöl andünsten. Fleischbrühe und Sahne aufgießen und erhitzen. Inzwischen die Kartoffel reiben. Den Alt Mecklenburger Tilsiter klein schneiden, an die Suppe geben und unter Rühren erhitzen, dabei den Wein zugeben. Die geriebene Kartoffel an die Suppe geben und die Suppe damit binden. Mit Kümmel, Pfeffer, Salz und Petersilie abschmecken Und mit Croutons servieren.

456 kcal (1908 kJ), 11,9 g Eiweiß, 35,5 g Fett, 20,5 g Kohlenhydrate (1,7 BE)