Chabissuppe mit Birnen und Chnoblichäs

Aus fein gehobeltem und gut gekochtem Chabis lässt sich, zusammen mit Kartoffel und Sauerrahm, eine crèmige Suppe kochen, die mit einer feinen, anregenden Textur aufwartet. Ergänzt wird die Suppe mit halbhartem Chnoblikäse und kleinen Birnenstücken, die geschmacklich sehr gut zum Chabis passen.

Ein Tipp: Der Chnoblikäse aus der Käserei Preisig in Sternenberg wird aus Kuhmilch aus der Region und frisch geschnittenem Knoblauch hergestellt und überzeugt mit kräftigem und echtem Knoblaucharoma.</i>

Zutaten (2-3 Portionen)

1	kleiner Chabis, ca. 400g
1	Kartoffel, ca. 100g
1	Zwiebel, ca. 60g
1/2Tl	Kümmel
4	Wacholderbeeren
1lt	Gemüsebouillon
5cl	Sauerrahm
	Pfeffer
1	Birne, ca. 200g
100g	Halbhartkäse (Sternenberger Chnoblichäs)
	Bratbutter

Zubereitung

Chabis vierteln, den Strunk und dicksten Teile der Blattkiele herausschneiden. Chabis fein hobeln. Zwiebel halbieren und zu feinen Streifen schneiden. Kartoffel schälen und durch die Röstiraffel reiben. Kümmel und Wacholderbeeren im Mörser leicht zerstossen. Käse zu ca. 1cm grossen Würfeln schneiden.

Zwiebel in Bratbutter ca. 5 Minuten sanft dünsten. Chabis, geraffelte Kartoffeln, Kümmel und Wacholderbeeren zugeben, ca. 10 Minuten unter häufigem Vermischen mitdünsten. Der Chabis sollte dabei deutlich zusammenfallen.

Chabis durch ein Sieb mit Mehl bestäuben und gut vermischen. Gemüsebouillon dazugiessen und die Suppe ca. 50 Minuten köcheln lassen.

Birne längs vierteln, Kerngehäuse herausschneiden und zu ca. 1cm grossen Würfeln schneiden. 1-2 El Birnenwürfel mit Zitronensaft beträufeln und zu Dekoration beiseite stellen. Den Rest zusammen mit dem Sauerrahm in die Suppe einrühren. Suppe mit Pfeffer und ev. Salz abschmecken und nochmals ca. 5 Minuten köcheln lassen.

Suppe anrichten, mit Käsewürfeln und Birnenstücken bestreuen.