



Thurgauer Mostsuppe mit Tilsiter

Auch mit etwas Zucker abgerundet schmeckt diese Suppe säuerlich, doch mit ihrer frischen Art ist sie eine gute Appetitanregerin und daher eine gute Vorspeise. Sie wird zwar nur mit wenig Mehl gebunden und sollte trotzdem gut 40 Minuten köcheln, damit der Mehlgeschmack verschwindet und sie geschmacklich runder wird. Kleine Würfel von einem eher milden Halbhartkäse sind eine gut passende Suppeneinlage.

Zutaten (2-3 Vorspeisen)

20g	Butter
1/2	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
1El	Mehl (20g)
3dl	sauerer Most (alkoholfrei)
3dl	Gemüsebouillon
2El	Sauerrahm
1Tl	Zucker
50g	Tilsiter
	Salz, Pfeffer
	Peterli zur Dekoration

Zubereitung

Zwiebel und Knoblauch fein hacken. Butter schmelzen und nicht zu heiss werden lassen. Zwiebel und Knoblauch zugeben und ca. 2 Minuten dünsten ohne dass sie Farbe annehmen. Mehl zugeben und gut verrühren bis es klumpt. Sauerer Most zuerst in kleinen Schlucken begeben und mit dem Schwingbesen jeweils kräftig durchrühren, damit keine Klumpen entstehen. Sobald die Masse breiartig wird, kann der Most in grösseren Dosen zugegeben werden.

Etwa 20 Minuten köcheln lassen damit der Most etwa zur Hälfte verdampft. Dabei ab

und zu mit dem Schwingbesen durchrühren.

Zucker zugeben und die Bouillon dazugießen, weitere 20 Minuten köcheln lassen. Mit Pfeffer, eventuell Salz und noch etwas Zucker abschmecken. Kurz vor dem Anrichten Sauerrahm mit dem Schwingbesen unterrühren.

Tilsiter in kleine Würfelchen schneiden, Peterli grob hacken und in die angerichtete Suppe streuen.





*Suppe nach der Bouillonzugabe köcheln lassen, der Schaum verschwindet nach ein
einigen Minuten von selber.*