## ZUTATEN

1 EL Olivenöl
2 Knoblauchzehen
1 kleine Zwiebel
1 Jalapeno
30g Butter
30g Mehl
250ml Pils
200ml Wasser
500ml Sahne
120g pikanter Käse
(z.B. "Alter Schwede Nordisch-Pikant" von Molkerei Rücker)
3 TL Instant Gemüsebrühe
3 TL Zucker
Salz/Pfeffer
Schnittlauch
4 Streifen Bacon

# BIER KÄSE SUPPE MIT BACON

REZEPT FÜR: 4 PORTIONEN
DAUER: 0 STUNDEN 20 MINUTEN

1. Knoblauch pressen, Zwiebel und Jalapeno klein schneiden und alles in heißem Olivenöl anschwitzen

2. Butter zufügen, schmelzen lassen und einrühren. Mehl ebenfalls zügig in die Suppenbasis mit einem Schneebesen einrühren und mit Bier ablöschen. Anschließend Wasser und Sahne zufügen und alles aufkochen lassen

3. Käse in Scheiben schneiden und in der Suppe schmelzen lassen. Mit Gemüsebrühe, Zucker, Salz, Pfeffer und Schnittlauch abschmecken

4. Bacon in einer beschichteten Pfanne ohne Öl bei mittlerer Stufe knusprig anbraten, anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen und in kleine Stücke brechen. Zusammen mit der noch heißen Suppe und frischem Brot servieren

NOTIZEN