



**Man nehme: 4 Personen  
und folgende Zutaten**

- 125 g Bündner Bergkäse Bio
- 90 g Butter
- 60 g Mehl
- 2 Eigelb
- Salz
- Pfeffer
- Muskatnuss
- 500 g Krautstiel
- 0,5 l Gemüsebouillon
- 4-6 EL Weisswein
- 1 Becher Crème fraîche  
(150 g)

**Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten**

## Krautstielsuppe mit Bündner Kugeln

Bündner Bergkäse Bio fein reiben und mit 60 g weicher Butter, Mehl und Eigelb verkneten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, zu einer Rolle formen und kühl stellen.

Krautstiel putzen, waschen, das Grün von den Stielen schneiden und fein hacken, Stiele würfeln. Stiele in restlicher Butter dünsten.

Bouillon zugeben und ca. 20 Minuten zugedeckt kochen lassen.

Käserolle in 20 Scheiben schneiden und daraus kleine Kugeln formen, in leicht kochendem Salzwasser 20 Minuten garen.

Krautstiel pürieren, Weisswein und Crème fraîche zugeben und würzen.

Krautstiel und Käsekugeln in die Suppe geben und ca. 5-10 Minuten bei milder Hitze kochen lassen, abschmecken.

Tipp: Bündner Bergkäse, das Original aus 100% reiner Bündner Bio Bergheumilch, erkennen Sie am bekannten Steinbock im Logo.



Weitere feine Rezepte mit Bündner Bergkäse Bio finden Sie unter:  
[buendnerbergkaese.ch](http://buendnerbergkaese.ch)