

## Informationen zur Sendung vom 06.08.2024

### Käse-Soufflé

Von Ulla Scholz

#### Zutaten (4 Stück)

40 g Butter  
40 g Mehl  
ca. 350 ml Milch  
Nach Gusto 2 – 3 EL Kirschwasser  
oder etwas Weißwein  
3 Eier  
ca. 150 g Emmentaler Käse (gerieben)  
Muskat  
Salz  
Pfeffer

#### Außerdem

Butter zum Fetten der Formen  
1 Bund Schnittlauch oder etwas  
Frühlingszwiebellauch

### Zubereitung

Die Eier aus dem Kühlschrank nehmen, um sie auf Raumtemperatur zu bringen. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Währenddessen in einem Topf mit rundem Innenrand die Butter schmelzen und mit Mehl verrühren. Mit Milch ablöschen und mit einem Schneebesen gut vermischen. Ist die Masse schön cremig, wird sie zur Seite gezogen und sollte etwas abkühlen.

Vier Porzellanförmchen sorgfältig ausbuttern. Die Eier sauber trennen. Das Eiweiß so lange aufschlagen, bis es fast steif ist. Es darf keinesfalls zu lange geschlagen werden. Die Eigelbe in die Mehlschwitze rühren. Nun die Masse mit den Käsespänen vermischen und zum Schluss das geschlagene Eiweiß unterheben.

Die Formen zu  $\frac{2}{3}$  mit Soufflé-Masse befüllen und im Backofen auf dem unterem oder mittlerem Einschub 15-20 Minuten garen. Das Gericht ist fertig, wenn die Oberfläche appetitlich gebräunt ist und das Soufflé schön aufgegangen ist.

Schnittlauch oder andere Beilagen vor dem Servieren schon vorbereiten.

### Anrichten

Die heißen Formen auf einen Unterteller setzen, mit Schnittlauch bestreuen und sofort servieren.

### Ullas Küchentipps

#### Kleines Soufflé-ABC

Ein Soufflé ist nichts für kochunerfahrene Personen, wenn sie Gäste einladen. Immer zuerst einmal vorher ausprobieren!

Während des Backens nie die Tür öffnen und nur durch die Glasscheibe schauen. Jeder Luftzug lässt das zarte Gebilde sofort zusammenfallen.

## **Informationen zur Sendung vom 06.08.2024**

### **Käse-Soufflé**

Von Ulla Scholz

Wenn Viele am Tisch sitzen, verfare ich so: Ich bereite die Grundmasse mit Eigelb und Käse vorher vor. Sind alle da, wird der Backofen angeheizt, das Eiweiß frisch aufgeschlagen und untergehoben. Schnell die Formen buttern, abfüllen, backen und zügig servieren.

In der gehobenen Gastronomie hat man früher über ein Soufflé eine Haube gestülpt. Die Haube verhindert, dass das Soufflé von der Küche bis zum Gastraum zusammenfällt.

Das Soufflé kann als Vorspeise, leichtes Hauptgericht oder als Käsegang gereicht werden. Dem entsprechend wird die Beilage und die Größe der Form ausgewählt.

#### **Käse austauschen**

Ein Soufflé lässt sich auch prima zur Resteverwertung von übrig gebliebenen Käsestückchen nutzen. Dann schmeckt das Gericht nach einer bunten Käsemischung. Nur Vorsicht bei Blauschimmelkäse – der kann sehr streng ausfallen.

Als Alternative zu Emmentaler: Gut passen Frischkäse aus Ziegen- oder Schafsmilch - das Ganze auf einem bunten Blattsalat angerichtet.

**Gutes Gelingen und viel Vergnügen wünscht Ihnen Ulla Scholz**