

**Myriam Visram**

ist in Luxemburg geboren und aufgewachsen. Ihr Studium hat die 36-Jahre nach Graz gebracht, wo sie mittlerweile seit zehn Jahren lebt.

Auf ihrem Blog „Milly's Melting Pot“ beschäftigt sie sich mit der wissenschaftlichen Seite unserer Ernährung und unseres Alltags.

KOCHEN IST IHRE LEIDENSCHAFT?

Schicken Sie Ihre besten Rezepte (Text u. Foto) an francoise.stoll@revue.lu

Gewinnen Sie
eine Tasse
aus der exklusiven
revue-Kollektion.



Bergkäsesuppe, Schwarzbrotchips und Zitronen-Curcuma-Marmelade

Für 3 bis 4 Portionen

Zutaten

dünne Schwarzbrotcheiben

Für das Chutney

2 unbehandelte Zitronen
1 TL Kurkuma
2-3 EL Zucker (Honig)
2-3 EL Zitronen Saft
2-3 EL Weißweinessig
1 TL Knoblauchpaste
1 TL Ingwerpaste
1 TL Gemahlener Koriander
½ TL Chili Pulver
½ TL Kurkuma
Salz

Für die Suppe

2 Schalotten
1 TL Butterschmalz
500 ml Rinderbrühe
100 ml Weißwein
100 ml Sahne
100 ml Creme fraîche
100 g geriebener Parmesan
100 g geriebener Bergkäse
Salz, Pfeffer, Muskatnuss

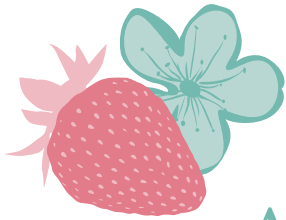
Zubereitung

Die Nacht davor die unbehandelten Zitronen mit einem Sparschäler schälen, und darauf achten, die weiße Haut von den Zesten zu entfernen, sonst wird die Marmelade bitter. Die Zesten klein schneiden und von den restlichen Zitronen ebenfalls die weiße Haut entfernen. Das Fruchtfleisch zu den Zesten geben. Das Ganze mutig salzen und einen Teelöffel Kurkuma untermischen. Die Mischung über Nacht ziehen lassen. Am nächsten Tag das Chutney aufsetzen: Die Zitronenzesten und Filets in einen Topf geben und mit Zucker (oder Honig) vermischen. Zitronensaft, Essig, Knoblauchpaste, Ingwerpaste und den gemahlenden Koriander, Chili und Kurkuma dazugeben. Alles auf kleiner Flamme köcheln lassen, bis eine zähe Paste entsteht. Nach Belieben salzen und würzen. Bevor die Suppe zubereitet wird, Schwarzbrotchips zum Trocknen bei niedriger Temperatur in den Ofen schieben. Schalotten klein schneiden und in Butterschmalz anschwitzen. Mit Rinderbrühe, Weißwein, Sahne und Creme fraîche aufgießen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Zum Schluss geriebenen Parmesan und Bergkäse dazugeben und schmelzen lassen. Die Schwarzbrotchips dünn mit der Marmelade bestreichen und mit der Suppe servieren.

Zusammengestellt von **Françoise Stoll**
Rezept und Fotos: **Milly's Melting Pot**



67 Rezepte mit Beerenfrüchten



Ab April
im Buchhandel!



15



shop.revue.lu

éditionsrevue

Bestellen Sie bitte jetzt auf shop.revue.lu oder durch Überweisung von 15 Euro auf das Postscheckkonto der éditions revue IBAN LU97 1111 0836 5137 0000 mit dem Vermerk „Kachen a Brachen mat Bierefriichten“.

Achtung: Bitte die genaue Adresse angeben!