



Glarner Schabzigersuppe mit Ziger-Croûtons

Wer denkt beim Ziger nicht ans Glarnerland. Und natürlich gibt es auch etliche Suppenrezepte mit Glarner Schabziger. Meistens ist es eine Kartoffel-Gemüse-Suppe, die mal zurückhaltend und mal deftiger mit Schabziger gewürzt wird. So auch diese Suppe mit Lauch und Kartoffel, die aber zum Schluss mit ebenfalls mit Ziger gewürzten Croûtons garniert wird. Die Dosierung des intensiv schmeckenden Zigers ist Geschmackssache, in diesem Rezept wird er eher zurückhaltend eingesetzt und so ist diese Suppe auch Schabziger-Anfänger*innen zugänglich.

Schabziger wird im Glarnerland seit rund 1000 Jahren produziert und seit 1463 ist die Produktionsweise gesetzlich geregelt. Damit ist er das älteste Markenprodukt der Schweiz. Mehr dazu: Glarner Schabziger.

Zutaten (2-3 Vorspeisen)

200g	Kartoffeln, mehlig kochend
12cm	Lauch mit viel Grün
5dl	Gemüsebouillon
1dl	Vollmilch
1/4Tl	Maizena
40g	Schabziger
1Tl	Rohrzucker
4-5	Scheiben Baguette
	Bratbutter

Zubereitung

Lauch längs halbieren und in schmale Streifen schneiden. In Bratbutter 2-3 Minuten andünsten, ohne dass er braun wird. Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Zum Lauch geben und kurz mitdünsten. Mit der Bouillon auffüllen und 40 Minuten köcheln lassen.

Mit dem Schwingbesen kräftig durchrühren, damit Lauch und Kartoffeln zerfallen. Man könnte die Suppe auch mit dem Stabmixer pürieren, doch mit der Schwingbesenvariante bleiben kleine Kartoffelstücken übrig, die sich auf der Zunge sehr gut anfühlen. Man kann die Suppe auch intervallmässig durchrühren: Nach ca. 30 Minuten ein erstes Mal durchrühren, weitere 10 Minuten köcheln lassen und nochmals durchrühren.

Maizena mit 1 El Milch verrühren, denn den Rest der Milch zugeben und in die Suppe giessen. Die Suppe darf nun höchstens nur ganz leicht köcheln, sonst besteht die Gefahr, dass die Milch scheidet. Das Maizena hilft ebenfalls mit, das Scheiden der Milch zu verhindern. Zum Schluss 20g Schabziger und den Rohzucker einrühren und ca. 5 Minuten ziehen lassen.

Baguette zu ca. 1cm grossen Würfeln schneiden. In reichlich Bratbutter langsam anrösten, dabei 20g Schabziger darüberreiben. Der Schabziger bröseln zwar in der Pfanne, den Glarner Kräuterduft liefert er trotzdem. Wichtig: Die Croûtons mit dem Schabzieger dürfen nicht zu stark geröstet werden, sonst werden sie bitter.

Suppe anrichten und die Croûtons darüber streuen.





Mit dem Schwingbesen gut durchrühren



Schabziger dazuraspeln

