KÖSE-SOUFFIE

## 1 Souffléform von 1.5 I Inhalt, ca. 20 cm Durchmesser

Butter für den Formenboden

## Béchamelsauce:

3 dl Milch
50 g Butter, in Stücke geschnitten
50 g Mehl
½ TL Salz
Pfeffer aus der Mühle
Wenig Muskatnuss

## Soufflémasse:

150 a Gruyère AOP frisch gerieben

4 Eigelb

4 Eiweiss, mit 1/4 TL Backpulver geschlagen

## Zubereitung

- Für die Béchamelsauce Milch, Butter und Mehl in einer Chromstahlpfanne mit dem Schwingbesen verrühren. Bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren aufkochen. 5-10 Minuten bei kleiner Hitze zu einer dicken Sauce kochen, würzen.
- Für das Soufflé den Käse unter die heisse Sauce rühren, leicht abkühlen lassen. Eigelb darunter rühren. Zuerst die Hälfte des Eischnees darunter ziehen. Dann restlichen Eischnee sorgfältig darunter ziehen. Die Soufflémasse sofort in die Form füllen.
- Im unteren Teil des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 35-45 Minuten backen. Sofort servieren.

Die Gäste warten immer auf das Soufflé. Nie das Soufflé auf den Gast!
Die Form wird nur am Boden bebuttert. Die Soufflémasse steig so regelmässig am Formenrand hoch und bleibt beim Servieren etwas länger in Form.
Nach Belieben die Masse in Portionenförmchen backen. Dabei die Masse nur bis 2/3 hoch einfüllen. Die Backzeit verkürzt sich auf 20-30 Minuten.
Gruyère zum Teil oder ganz durch Sbrinz oder anderen Halbhart-oder Hartkäse ersetzen.

Die Soufflémasse nach Belieben mit 2 EL gehackten Kräutern, z. B. Schnittlauch, Petersilie oder Basilikum, bereichern.

Den Formenboden nach Belieben mit fein gehackten, blanchierten Gemüsewürfelchen, Schinkenwürfelchen oder Nüssen bestreuen. Nach Belieben mit wenig Paprika, Kümmel oder Nelkenpulver würzen.