



## Benötigte Zutaten

Suppe

5 EL **Premium Teebutter**

5 EL Mehl

3/4 l Suppe

250 ml Weißwein

250 g Käse (kräftiger Geschmack/gerieben)

Salz, Pfeffer

Schnittlauch

1 Becher **Premium Schlagobers**

Brotchips

10 Scheiben Schwarzbrot (sehr dünn aufgeschnitten)

## Käsesuppe mit Brotchips

Ein g'schmackiges Rezept aus dem Lungau

### Anleitung

1. Butter in einem Suppentopf zergehen lassen, mit dem Mehl stauben und mit Suppe und Weißwein aufgießen.
2. Die Mischung rund eine halbe Stunde köcheln lassen.
3. In der Zwischenzeit die Brotchips vorbereiten: dunkles Brot (kann auch schon etwas fester sein) sehr (!) dünn aufschneiden und mit einer Zehe Knoblauch einreiben.
4. Bei 180 Grad rund zehn Minuten trocknen lassen.
5. Zum Schluss noch geriebenen Käse und Obers in die Suppe einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Mit frischem Schnittlauch bestreuen und mit den Brotchips zum Knuspern servieren. Mahlzeit!



Ein Rezept vom  
**ORF Fernsehgarten**