



Benötigte Zutaten

50 g	Mehl
50 g	Premium Teebutter
0.75 l	Rindssuppe
0.25 l	Weißwein
1	Knoblauchzehe
200 g	Bergkäse
0.25 l	Rahm
	Schnittlauch

Lungauer Käsesuppe

Eine kräftige Suppe der Salzburger Bäuerinnen

Anleitung

1. Mehl in Butter anschwitzen.
2. Mit Rindssuppe aufgießen. Würzen.
3. Weißwein dazugeben und eine halbe Stunde kochen lassen.
4. Geriebenen Käse und Rahm beifügen.
5. Abschmecken.
6. Mit Schnittlauch bestreut servieren.

Quelle:

„Salzburger Bäuerinnen kochen“ vom Loewenzahnverlag

ORF S



FERNSEHGARTEN

Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten