



Almtaler Käserahmsuppe

Zutaten

etwas Butter	250 ml Obers
70 g Mehl	150 - 200 g Bergkäse
125 ml Weißwein	Salz und Pfeffer
250 ml Rindssuppe oder Gemüsesuppe	Koriandersamen, geschrotet

Zubereitung

Butter mit Mehl gut anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen, mit Suppe und Obers aufkochen. Käse in Würfel schneiden, dazugeben und mit Salz, Pfeffer sowie Koriandersamen würzen. Die Suppe 10-15 min köcheln lassen.

Tipp als Beilage: Geröstete Schwarzbrot-Würfel oder Blätterteig-Stangerl mit Koriandersamen

Hoftaverne Dickinger: Neydharting 15, 4654 Bad Wimsbach-Neydharting
Tel.: 07245/25475 | office@gasthof-dickinger.at | www.gasthof-dickinger.at

teilen spendet zukunft
aktion familienfasttag

Katholische
Frauenbewegung