



So redma do (SRMD) lässt dich in das Fluchen, Sprechen und Leben der österreichischen Bevölkerung reinhören. Zu dir sprechen Michael und Walter aus dem grünen Herzen Österreichs – der Steiermark. www.srmd.at

Rezepte für typische österreichische Spezialitäten:

Vorarlberger Käsesuppe

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

Zutaten für etwa 4 Personen

- 50 g Schalotten
- 125 ml Weißwein
- 2 EL Butter
- 200 ml Schlagobers
- 300 ml Rindsuppe, klar
- 4 EL Mehl, fein
- 250 ml Milch
- 400 g Bergkäse oder Emmentaler
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 1 Prise Muskat
- 1 EL Schnittlauch

Zubereitung:

Für die Suppe Schalotten klein hacken und in Butter anschwitzen, mit Weißwein ablöschen. Käse und Mehl hinzugeben und bei schwacher Hitze leicht anbräunen. Rindsuppe langsam aufgießen und mit dem Schneebesen rühren, dass keine Klümpchen entstehen. Schlagobers und Milch dazu geben, kräftig rühren. Suppe kurz aufkochen und dann langsam weiter köcheln lassen bis die Suppe um ein Drittel reduziert ist. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Suppe heiß servieren und mit geschnittenem Schnittlauch garnieren. Passend zur Suppe kann Blätterteig oder Brot gereicht werden.