

Seminarbäuerin Adelheid Gschösser

Neder 4, 6235 Reith im Alpbachtal

www.eggenhof.at

Almkäsesuppe

Zutaten:

2 dag Butter
1 Zwiebel
1 Semmel
½ l Rindssuppe
1/8 l Sahne
8 dag Bergkäse

Zubereitung:

Zwiebel hacken, Semmel würfelig schneiden.
Zwiebel in Butter goldgelb anrösten, die Semmelwürfel kurz mitrösten und dann mit Rindssuppe und Sahne aufgießen.
Sie Suppe dann pürieren, Käse dazu und mit Kräuter abschmecken.

Gutes Gelingen!!!