

## Seminarbäuerin Adelheid Gschösser

Neader 4, 6235 Reith im Alpbachtal

[www.eggenhof.at](http://www.eggenhof.at)

---

### Tiroler Graukäsesuppe

#### Zutaten:

10 dag	Zwiebeln
5 dag	Butter
10 dag	Kartoffeln
12 dag	Graukäse
ca ½ l	Milch
ca ¼ l	Sahne
1 Scheibe	Roggenbrot
	Schnittlauch, Salz und Pfeffer

#### Zubereitung:

Die Zwiebeln klein schneiden und mit Butter im Topf anschwitzen. Mit Rindsuppe (oder Suppenwürfel) aufgießen und aufkochen lassen. Kartoffeln schälen, waschen und in kleine Würfel schneiden oder grob reiben. Graukäse in Stücke schneiden und mit den Kartoffelwürfeln in die Suppe geben. Ca. 20 Minuten kochen lassen und anschließend pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Sahne verfeinern. Die Brotscheiben in Würfel schneiden, in Öl goldbraun rösten und mit Schnittlauch in die Suppe geben.

Gutes Gelingen!!!