

**Kochdauer:**

Schnell gekocht (bis 30 Minuten)

Schwierigkeit:

einfach

Zutaten:

1 EL Butterschmalz
50 g Dinkelmehl
1 TL Kümmel
1 TL Butter
Salz
Pfeffer
1,2 l kaltes Wasser
1 TL Petersilie, gehackt
1 Stk. Montafoner Sura Kees
4 Stk. Bauernbrot

Mein persönlicher Tipp

Immer Schmalz verwenden, entweder Butterschmalz, Schweineschmalz, Gänse Schmalz, Entenschmalz oder Butter – keinesfalls Öl, es funktioniert nicht gut!:

Sigrid Gasser

Bäuerin in Vorarlberg

Quellen:

- Sigrid Gasser: *Privatrezept*

Einbrennsuppe mit Sauerkäse

Zubereitung**Zubereitung**

- In einem Suppentopf das Butterschmalz erhitzen und das Mehl darin rösten bis es schön dunkelbraun ist.
- Dann denn Kümmel hinzufügen und noch etwas mitrösten.
- Mit etwas Butter aufschäumen lassen und dann mit KALTEM Wasser aufgießen.
- Mit Salz und Pfeffer (eventuell auch Suppenwürze) würzen – Achtung nicht zu viel Salz, da der Sauerkäse einiges an Salzgehalt mitbringt!
- Nun ca. 15 Minuten auf leiser Flamme köcheln lassen (unbedingt die Zeit einhalten).
- Vor dem Servieren fein gehackte Petersilie zufügen.
- Mit dem Sauerkäse und dem Bauernbrot heiß zu Tisch bringen.

