

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, Gänseschmalz, Entenschmalz oder Butter – keinesfalls Öl, es funktioniert nicht gut!



Sigrid Gasser
Bäuerin in Vorarlberg

Quellen:



Sigrid Gasser: *Privatrezept*

Einbrennsuppe mit Sauerkäse



Foto: Sigrid Gasser - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

Zubereitung

- In einem Suppentopf das Butterschmalz erhitzen und das Mehl darin rösten bis es schön dunkelbraun ist.
- Dann den 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.