

**Kochdauer:**

Mittel (30 bis 60 Minuten)

**Schwierigkeit:**

einfach

**Zutaten für 4 Portionen:**

30 g	Mehl
150 g	Butter
125 ml	Weißwein
1 l	Rindsuppe
250 ml	Sauerrahm
100 g	Bergkäse
150 g	Montafoner Sura Kees
	Salz
	Pfeffer, gemahlen
	Muskat, gerieben
40 g	Grieß
40 g	Mehl
4 Stk.	Eier
100 g	Knödelbrot

**Mein persönlicher Tipp**

Sura Kees ist ein traditioneller Sauermilchkäse aus dem Vorarlberger Montafon. Dieser spezielle Magermilchkäse aus dem Ländle ähnelt dem Tiroler Graukäse. Wer keinen Surakäse hat, kann auch andere Sauermilchkäse wie z.B. Glundner – oder Steirerkäse verwenden.:

**Bäuerinnen Vorarlberg****Quellen:**

- Kochen und Küche: *Bäuerinnen kochen*

## Montafoner „Sura Kees“-Rahmsuppe mit Käse-Grießnockerln

**Zubereitung****Rahmsuppe:**

- Zutaten (für 4 Portionen): 30 g Mehl, 50 g Butter, 125 ml herber Weißwein, ca. 1 l Rindsuppe, 250 ml Sauerrahm, 100 g Montafoner Bergkäse (gerieben), 50 g Montafoner Sura Kees (klein geschnitten), Salz und Pfeffer, Muskatnuss
- Mehl in Butter anrösten, mit Wein ablöschen, mit der Suppe aufgießen und unter ständigem Rühren aufkochen lassen.
- Sauerrahm mit beiden Käsesorten mischen und in die Suppe einrühren, auf kleiner Flamme schmelzen lassen, würzen und mit dem Stabmixer aufmixen.

**Käse-Grießnockerln:**

- Zutaten (für 4 Portionen): 40 g Grieß, 100 g Butter, 40 g Mehl, 100 g Montafoner Sura Kees (klein geschnitten), 4 Eier, 100 g Weißbrotwürfel, Salz und Pfeffer
- Für die Nockerln alle Zutaten miteinander verrühren, würzig abschmecken und ca. 30 Minuten rasten lassen.
- Mit einem kleinen Löffel Nockerln ausstechen und diese in kochendes Salzwasser einlegen, vorsichtig 10 Minuten ziehen lassen.
- Fertige Nockerln mit dem Siebschöpfer herausheben, in die fertige Suppe geben und servieren.