



#### Kochdauer:

Schnell gekocht (bis 30 Minuten)

#### Schwierigkeit:

einfach

#### Zutaten für 4 Portionen:

5,3333333333 Stk. Suppenbrezen  
0,66666666667 l heißes Wasser  
Salz  
10 dag Graukäse  
5,3333333333 dag Butter  
0,66666666667 Stk. gelbe Zwiebeln

#### Mein persönlicher Tipp

Es können auch alte Laugenbrezen,  
Laugenstangerl oder Brotreste  
verwendet werden.:

#### Adelheid Gschösser

Seminarbäuerin aus dem Bezirk  
Kufstein

#### Quellen:

- Tiroler Bäuerinnenorganisation-  
Kufstein: „Brauchtum und  
Kostbarkeiten“

## Brezensuppe

### Zubereitung

- Brezen (hell und ohne Salz) in 1 cm Stücke schneiden.
- Mit heißem Wasser übergießen, leicht salzen und zugedeckt, quellen lassen.  
Überflüssiges Wasser vorsichtig abgießen.
- Schichtweise Brezen und reifen, geriebenen Käse in eine Auflaufform geben.
- Zwiebel in feine Ringe schneiden, in Butter hellgelb anrösten und über die Brezen gießen.