

**Kochdauer:**

Schnell gekocht (bis 30 Minuten)

**Schwierigkeit:**

einfach

**Zutaten für 4 Portionen:**

5,3333333333 Stk. Suppenbrezen

0,666666666667 l heißes Wasser

Salz

10 dag Graukäse

5,3333333333 dag Butter

0,666666666667 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.



Eine Initiative des  
**AGRAR.PROJEKT.VEREIN**

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

■ Bundesministerium  
Nachhaltigkeit und  
Tourismus

LE 14-20  
Entwicklung für den ländlichen Raum

Europäischer  
Landwirtschafts- und  
Ländlicher Raum:  
Hier investiert Europa in  
die ländlichen Gebiete

