



**Kochdauer:**

Schnell gekocht (bis 30 Minuten)

**Schwierigkeit:**

einfach

**Zutaten für 4 Portionen:**

- 40 g Butter
- 40 g Mehl
- 250 ml Schilcher (Wein)
- 750 ml Gemüsesuppe
- 250 ml Schlagobers
- 1 Prise Zimt, gemahlen
- 1 Prise Muskat, gerieben
- Salz
- Pfeffer
- Zucker

**Mein persönlicher Tipp**

Schilcher ist ein aus der blauen Wildbachertraube gekelterter Rosèwein, der hauptsächlich in der weststeirischen Schilcherlandregion rund um Deutschlandsberg angebaut wird.:

**Anita Winkler**

Seminarbäuerin und Kräuterpädagogin aus der Südsteiermark

**Quellen:**

- Anita Winkler: *Seminarrezept*

## Steirische Schilcherrahmsuppe

**Zubereitung**

- Butter erhitzen und das Mehl darin anschwitzen.
- Mit der Suppe (statt Gemüsebrühe kann auch Rindssuppe verwendet werden) aufgießen und etwas köcheln lassen.
- Schilcher mit Schlagobers verquirlen und mit einem Schneebesen in die Suppe kräftig einrühren.
- Mit Zimt, Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken. Auf kleiner Flamme etwas nachziehen lassen.
- Beim Anrichten eventuell mit einem kleinen Schlaghäufchen verzieren und mit Schnittlauch garnieren.