



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.