



Kochdauer:

Schnell gekocht (bis 30 Minuten)

Schwierigkeit:

einfach

Zutaten für 4 Portionen:

1 EL	Butter
1 EL	Mehl
1 Schuss	Weißwein
750 ml	Milch
150 g	Graukäse
	Salz
	Pfeffer
	Schnittlauch

Mein persönlicher Tipp

Für die Steirerkäsuppe verwende ich den Murtaler Steirerkäse mit der höheren Fettstufe, die Suppe wird schmackhafter und sämiger.:

Barbara Hubmann

Seminarbäuerin aus Möderbrugg

Quellen:

- Barbara Hubmann: *Privatrezept*

Steirerkäsuppe

Zubereitung

- Butter erhitzen, Mehl einrühren und leicht anschwitzen, mit Wein ablöschen, mit Milch aufgießen und aufkochen lassen.
- Käse würfelig schneiden und dazugeben.
- Wenn sich der Käse auflöst hat, die Suppe aufmixen, abschmecken und mit Schnittlauch bestreuen.
- Mit in Butter gerösteten Brotwürfeln servieren.