Nah&Frisch



Marianne Erharter | Professional

Brezensuppe aus Wildschönau

Vorspeise | Hausmannskost | Käse | Österreichisch | Vegetarisch

Zubereitung

Schwierigkeit: ●●○○○

Die Brezen in kleine Stücke teilen und mit Rindsuppe übergießen und quellen lassen. Je härter die Brezen sind, desto länger muss man sie quellen lassen. Sie sollten am Schluss weich, aber immer noch bissfest und keineswegs „zahnlos“ schmecken. Die Zwiebel schneiden und in heißer Butter glasig anschwitzen, bis sie weich ist. Die Brezen schichtet man in einer großen Schüssel auf und bestreut sie mit dem Käse, Zwiebel und geriebenen Pfeffer.

Im Backrohr ca. 20 min bei 180 °C backen. Wenn der Käse zerflossen und ein bissl angebräunt ist, ist die Brezensuppe fertig. Anschließend noch mit Schnittlauch Röllchen bestreuen und servieren.

Zutaten

- 3 Brezen vom Vortag
- 1/4 l Rindsuppe
- 1/4 kg Käse würzig, gerieben (Räßkäse, Almkäse)
- Bauernbutter
- 1 Zwiebel
- Knoblauch
- Salz
- Pfeffer
- Schnittlauch