



Schlierbacher Käserahmsuppe mit Weißbrotcroutons

Im Landhotel Forstthof erwarten Sie typische österreichische Gerichte mit moderner Note. Es wird viel Wert auf regionale und saisonale Produkte gelegt. Daher auch der Bezug zur bekannten Käserei Stift Schlierbach, die Käserei ist nur etwa 20 Minuten vom Landhotel Forstthof entfernt.

Zutaten (für 4 Personen):

- 1 kleine Zwiebel
- 1 Roter Mönch von der Käserei Stift Schlierbach – 250 g Torte
- 1 Liter Gemüse- oder Hühnerfond
- 1/2 Liter Sahne
- 1 Becher Crème fraîche
- 1/16 Liter Weißwein
- Butterschmalz
- Muskatnuss
- Salz, Pfeffer
- etwas Schnittlauch zum Garnieren
- Weißbrotwürfel zum Garnieren

Zubereitung:

Die feingeschnittene Zwiebel in etwas Butterschmalz glasig anschwitzen. Mit Wein ablöschen. Danach mit Fond sowie Sahne aufgießen und mit Salz, Pfeffer und etwas geriebener Muskatnuss würzen.

Den würfelig geschnittenen Käse beimengen und ca. 20 Minuten leicht köcheln lassen. Anschließend Crème fraîche hinzufügen und mit dem Mixstab fein pürieren.

Servieren Sie die fertige Suppe mit einem Tupfer Sahne, gerösteten Weißbrotcroutons und Schnittlauch.

Wir wünschen guten Appetit und gutes Gelingen!