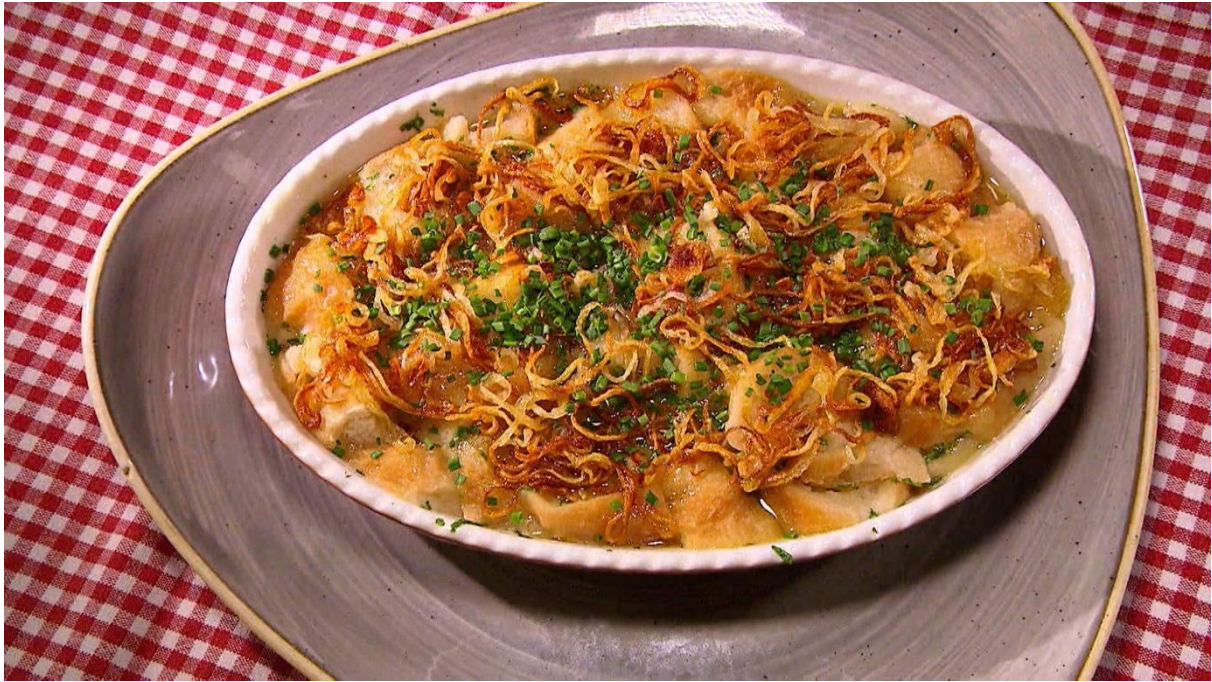


Foto: ORF



Breznsuppe (Wildschönauer Brezensuppe)

Zutaten (4 Personen):

1 weiße Salzbreze
50 g Graukäse
gehackte Petersilie
ca. 200 ml Rindsuppe
1 mittelgroße Zwiebel
ca. 10 dag Butterschmalz
1 EL Butter

Zubereitung:

Die kleingeschnittene Breze in ein feuerfestes Geschirr geben. Den Graukäse darüber geben und mit Petersil bestreuen. Mit heißer Rindsuppe übergießen und bei 200 Grad circa fünf Minuten im Backrohr überbacken. Inzwischen die Zwiebel in feine Ringe hobeln, in einer Pfanne Butterschmalz erhitzen, die Zwiebelringe dazugeben und goldbraun rösten. Die Brezensuppe aus dem Ofen geben, den gebräunten Zwiebel darüber und mit Schnittlauch bestreuen.