

## „Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



### Pinzgauer Schottsuppe

**Koch: Andreas Döllner**

#### Zutaten

(4 Personen)

- 1 EL Butter zum Anbraten
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 50 g Bauchspeck
- 50 ml Weißwein
- 250 g frischer Schottenkäse (alternativ Ricotta)
- 250 ml Rindsuppe
- Petersilienstiele
- Salz
- Pfeffer
- geriebene Muskatnuss
- 25 g kalte Butterstücke

Für die Garnitur

- Bärlauch-Öl (im Fachhandel erhältlich)
- gehackte Petersilie

## Zubereitung

- 1.** Für die Suppe zuerst die Zwiebel und den Speck in kleine Würfel schneiden. Dann eine angedrückte Knoblauchzehe, die Zwiebel- und die Speckwürfel in der Butter anbraten.
- 2.** Nun mit Weißwein ablöschen, den Schottenkäse und die Rindsuppe zugeben, die Petersilienstiele beimengen und alles etwa 15 Minuten köcheln lassen.
- 3.** Die Petersilienstiele und die Knoblauchzehe entfernen und die Suppe mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken. Dann die kalten Butterstücke hineingeben und gleichzeitig mit einem Pürierstab schaumig mixen.
- 4.** Zum Schluss die schaumige Pinzgauer Schottsuppe in einem tiefen Teller anrichten, ein paar Tropfen Bärlauch-Öl darauf träufeln, frisch gehackte Petersilie darüber streuen und servieren.