

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

Fotocredit: Simeon Baker



Tiroler Graukassuppe (Graukäsesuppe)

Zutaten

(4 Personen)

- 150 g mehliges Kartoffeln
- ½ Zwiebel
- neutrales Öl
- 300 g Graukäse
- 750 ml Rind- oder Gemüsesuppe
- 200 ml Schlagobers
- evtl. Staubzucker
- eine Prise Salz
- etwas Pfeffer
- 4 Scheiben Schwarzbrot
- essbare bunte Blüten
- 4 Zweigspitzen von der Zuckerkornel

Zubereitung

Kartoffeln schälen und in Salzwasser weichkochen. Zwiebel schälen und fein schneiden. Kartoffeln abseihen und trocken ausdampfen lassen. Zusammen mit der geschnittenen Zwiebel in heißem Öl anschwitzen.

Den Graukäse mit den Händen zerbröseln und hinzufügen. Sofort mit Suppe aufgießen. Unter ständigem Rühren so lange köcheln lassen, bis der Graukäse vollkommen geschmolzen ist.

Obers dazugeben und weiter köcheln lassen. Mit einem Stabmixer fein pürieren, bis die Suppe sämiger ist. Nach Belieben mit etwas Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Brotsciben kross toasten.

Suppe anrichten, mit Brotsciben belegen und mit Blüten und Zuckererbsengrün garnieren.