

Graukassuppe

Manches aus der Kindheit lernt man erst im Alter zu schätzen. So verhält es sich bei mir mit der Graukassuppe. Der magere Käse wird in Osttirol für viele Gerichte verwendet. Sein einzigartiger Geschmack verleiht den Speisen das besondere Aroma.

- Vorbereitungszeit: 20 Minuten
- Garzeit: 25 Minuten
- Gesamtzeit: 45 Minuten
- Portionen/Menge: 4 Portionen

Zutaten Graukassuppe

- 200 g Graukäse
- 150 g Zwiebel
- 20 g Butter
- 750 ml kräftige Rindssuppe
- 150 g Kartoffeln
- 150 ml Schlagobers
- 1 Knoblauchzehe
- Salz, Pfeffer, Schnittlauch
- etwas Öl, Bauernbrot

Zubereitung Graukassuppe

Zwiebeln, Kartoffeln, Knoblauch und Graukäse kleinwürfelig schneiden. Butter wird im Topf geschmolzen, Zwiebel und Kartoffeln darin glasig angedünstet. Mit Rindssuppe aufgießen. Knoblauch und Graukäse zur Suppe geben, salzen, pfeffern und für ca. 25 Minuten köcheln lassen.

In der Zwischenzeit Schnittlauch und Brot klein schneiden. Die Brotwürfel werden im Öl kurz angeröstet. Wenn die Kartoffeln weichgekocht sind, püriert man die Suppe – flüssiges Obers dazugeben. Etwas Schlagobers kurz aufschlagen, dazugeben und nochmals abschmecken.

Die Graukassuppe mit Schnittlauch und Brotcroutons garnieren und mit einem

Bauernbrot servieren. Mahlzeit!

Tipps der Köchin

- Wer keine Rindssuppe zur Verfügung hat oder die Suppe vegetarisch kochen möchte, nimmt eine Gemüsesuppe.
- Mit der Menge der Kartoffeln kann man die Konsistenz der Suppe bestimmen. Je mehr Kartoffeln, desto dicker die Suppe.
- Besonders schaumig wird die Suppe, wenn man das Obers kurz aufschlägt. Gerne kann man aber auch flüssiges Obers dazugeben oder wie ich, beides.