

Brennsuppe mit Ziegenbergkas und Schnittlauch



www.groebenhof.at

Zutaten: (ca. 8 Personen)

- 100 g Butter
- 90 g Mehl
- 0,75 Liter Wasser
- 0,75 Liter Rindssuppe
- 2 Teelöffel Kräuteresig
- Salz, Pfeffer, Kümmelpulver
- Schnittlauch
- 350 g Ziegenbergkas

Zubereitung:

Butter in einem Topf zergehen lassen. Das Mehl einstreuen und unter ständigem Rühren leicht bräunen lassen. Wasser und Rindssuppe zugeben, aufkochen lassen und ca. 5 bis 10 Minuten leicht köcheln. Mit Salz, Pfeffer, Kümmelpulver und dem Essig würzen. Den Ziegenbergkas ohne Rinde in kleine Würfel schneiden und mit dem geschnittenen Schnittlauch vermischen. Die Suppe in vorgewärmte Teller schöpfen und den Kas hinein geben.