

Tiroler Kassuppe mit gerösteten Brotwürfeln



www.groebenhof.at

Zutaten:

- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 300 g reifen Graukas
- 200 g geschälte Kartoffeln
- 1 Liter Rindssuppe
- 0,35 Liter Rahm
- Salz, Pfeffer, Kümmelpulver
- 2 Scheiben Graubrot
- etwas Butter
- feingeschnittener Schnittlauch

Zubereitung:

Zwiebel in feine Würfel schneiden und in Butter anschwitzen. Den Knoblauch, die in kleine Würfel geschnittenen Kartoffeln und den Graukas zugeben. Mit der Rindssuppe aufgießen und ca. 15 Minuten kochen lassen. Dann den Rahm zugeben und mit Salz, Pfeffer und Kümmelpulver abschmecken.

Für die gerösteten Brotwürfel die Scheiben entrinden und in Würfel schneiden. Butter zerlassen und die Würfel darin goldgelb rösten.

Die Suppe mit den Brotwürfel und den Schnittlauch in Suppenteller anrichten.