



Benötigte Zutaten

50 g	Mehl
50 g	Premium Teebutter
3/4 l	Rindssuppe
1/4 l	Weißwein
1 Zehe	Knoblauch
200 g	Original Bergkäse
1/4 l	Premium Schlagobers
	Schnittlauch

Lungauer Kassuppn

Ideal an kalten Herbst- und Wintertagen

Anleitung

1. Zunächst Mehl in Butter anschwitzen und mit Rindssuppe aufgießen.
2. Würzen, Weißwein dazugeben und eine halbe Stunde kochen lassen.
3. Zum Schluss geriebenen Käse und Rahm beifügen.
4. Abschmecken und mit Schnittlauch bestreut servieren.

Aus dem Kochbuch „Salzburger Bäuerinnen kochen“.



Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten