



## Benötigte Zutaten

50 g	Mehl
50 g	Premium Teebutter
3/4 l	Rindssuppe
1/4 l	Weißwein
1	Knoblauchzehe
200 g	Bergkäse
1/4 l	Rahm
	Schnittlauch

## Lungauer Käsesuppe

Eine kräftige Suppe der Salzburger Bäuerinnen

### Anleitung

1. Mehl in Butter anschwitzen.
2. Mit Rindssuppe aufgießen. Würzen.
3. Weißwein dazugeben und eine halbe Stunde kochen lassen.
4. Geriebenen Käse und Rahm beifügen.
5. Abschmecken.
6. Mit Schnittlauch bestreut servieren.

Quelle:

„Salzburger Bäuerinnen kochen“ vom Loewenzahnverlag



Ein Rezept vom  
ORF Fernsehgarten