



Das **kasKistl** Rezept

Käsesuppe mit Grünkernnockerln

Saison

Frühling, Sommer, Herbst, Winter

Zutaten

Nockerln:

- 5 dag Butter
- 1 Dotter
- 5 dag Topfen
- 3 Scheiben Toastbrot
- 1 El griffiges Mehl
- 4 dag Karotten
- 15 dag Grünkern
- Kräuter
- Salz

Suppe:

- 1 Zwiebel
- 6 dag Butter
- 1/8 l Weißwein
- 1/2 l Schlagobers
- 1/2 l Rindsuppe
- 30 dag [Hartkäse](#)
- 1 Bund Schnittlauch
- Salz
- Pfeffer





Das **kasKistl** Rezept

Zubereitung Käsesuppe mit Grünkernnockerl

Butter schaumig rühren und den Dotter einrühren. Toastbrot entrinden, mit dem Topfen gut verkneten und in den Abtrieb rühren.

Karotten putzen, würfelig schneiden und kochen.

Grünkern über Nacht in Wasser einweichen, und bissfest kochen.

Grünkern, fein geriebene Karotten und Mehl unter den Abtrieb unterheben, Kräuter dazugeben und 20 Minuten rasten lassen.

Nockerl formen und 15 Minuten in heißem Wasser ziehen lassen.

Für die Suppe Zwiebel in Butter anschwitzen, mit Wein ablöschen, mit Schlagobers und Suppe aufgießen und auf 1/3 reduzieren.

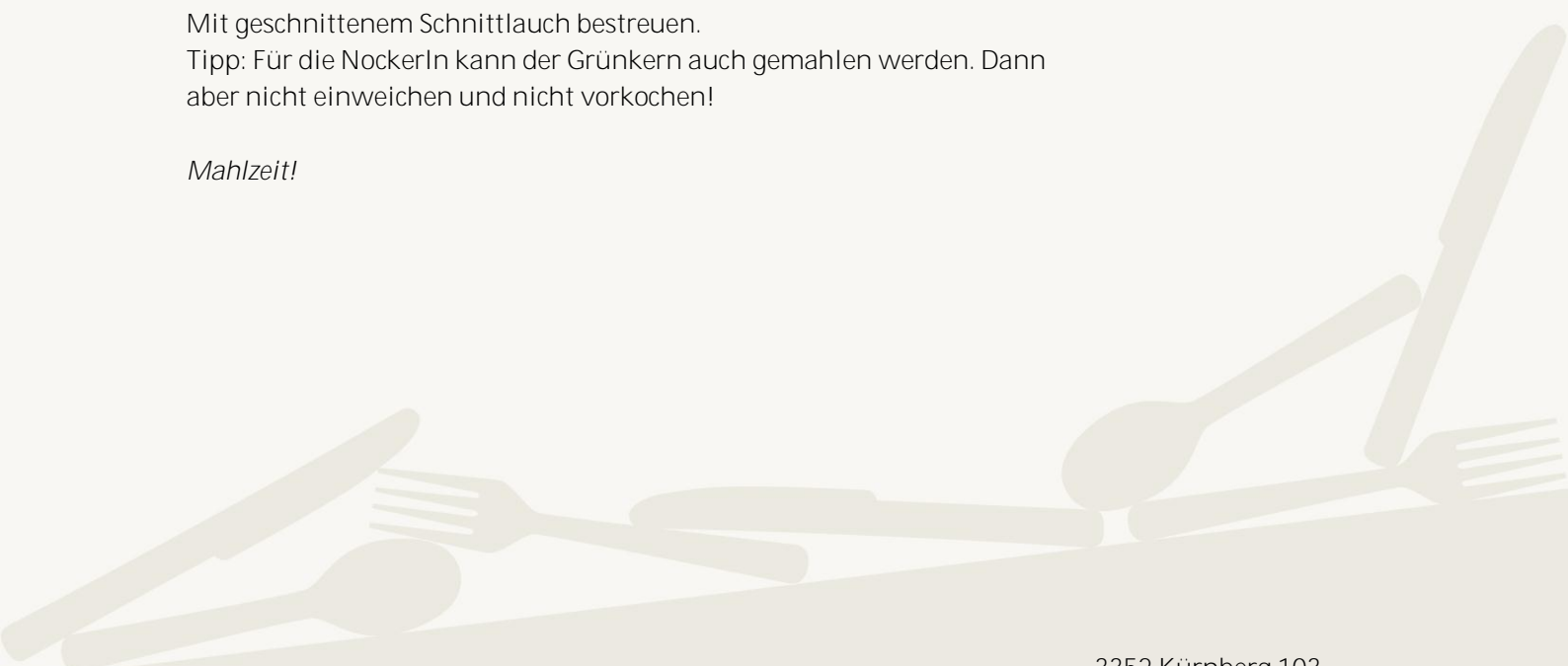
Hartkäse fein reiben, dazugeben, leicht mitkochen lassen und abschmecken.

Suppe mit einem Tupfen Schlagobers und den Grünkernnockerln anrichten.

Mit geschnittenem Schnittlauch bestreuen.

Tipp: Für die Nockerln kann der Grünkern auch gemahlen werden. Dann aber nicht einweichen und nicht vorkochen!

Mahlzeit!



www.kaskistl.at

3352 Kürnberg 103

Telefon 07252/30 492

Mobil 0650/215 65 15

Fax 07252/30 492-4

office@kaskistl.at