

*Das kleine Hotel mit der großen Gemütlichkeit!*



## **Chäässüpple für 4 Lüüt** **(Walser Bergkäsesuppe für 4 Personen)**

- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 0,1 l Weißwein
- 0,3 l Rinderbrühe
- 0,3 l Süße Sahne
- 300 g Walser Bergkäse (erhältlich am Walser Buura Stand)
- 10 g Speisestärke
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 8 dünne Scheiben Brot
- Bärlauchpesto (erhältlich am Walser Buura Stand)

1 Zwiebel würfeln und in Butterschmalz glasig schwitzen, Knoblauch fein würfeln und kurz ohne Farbe mitdünsten, mit 50 ml Weißwein ablöschen und mit der Rinderbrühe aufgießen. Aufkochen und jetzt die Sahne kräftig einrühren, Vorsicht, damit nichts gerinnt! Unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Jetzt geriebenen Bergkäse zugeben und weiter ständig rühren, bis es wieder kocht. Mit einem Zauberstab fein pürieren, bis sich der ganze Käse aufgelöst hat. Danach 10 g Speisestärke mit 50 ml Weißwein anrühren und die Suppe binden. Durch ein Sieb passieren und mit wenig Salz und weißem Pfeffer abschmecken.



**Viel Freid biim Chocha ond an Guata!**  
**Bis nächst's mal - eibe Familie Riezler**

[www.walserstuba.at](http://www.walserstuba.at)  
[info@walserstuba.at](mailto:info@walserstuba.at)