

Das kleine Hotel mit der großen Gemütlichkeit!



Chnoblachsüpple für 4 Lüüt

Walser Knoblauchsuppe (für 4 Personen)

- 50 g Butter
- 1 Zwiebel
- 0,2 l Weißwein
- 0,5 l Rinderbrühe
- 0,5 l Süße Sahne
- 10 g Speisestärke
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle
- 8 geschälte Knoblauchzehen
- 1 Stück Hirschbeißer, 1 kleiner Bund Schnittlauch

1 Zwiebel würfeln und in Butterschmalz glasig schwitzen, mit 150 ml Weißwein ablöschen und mit der Rinderbrühe aufgießen. Die Sahne kräftig einrühren und alles aufkochen. Jetzt das Stärkemehl mit 50 ml Weißwein glatt rühren, die Suppe leicht andicken und ca. 1 Minute kräftig kochen lassen, damit der Stärkegeschmack verschwindet. Nun durch ein Sieb passieren und mit Salz und Pfeffer gut abschmecken.

Den Hirschbeißer in feine Scheiben schneiden und im Backrohr bei 180°C ca. 2 min. knusprig backen. Die Suppe nochmals aufkochen, die fein geschnittenen Knoblauchzehen dazu geben und mit dem Zauberstab kurz verquirlen. Danach sofort servieren. Mit gerösteten Hirschbeißer und fein geschnittenem Schnittlauch garnieren.



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

www.walserstuba.at
info@walserstuba.at