

Tiroler Breznsuppe



Tiroler Breznsuppe

Eine echte Tiroler Spezialität!

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 4** Brezen (Laugenbrezen oder weiße Suppenbrezen)
- 300 g** Käse (je $\frac{1}{3}$ Bergkäse, Graukäse und Jausenkäse oder Räbkäse)
- frische Petersilie
- 1** große Zwiebel
- 1 EL** Butterschmalz
- etwas** Butter
- Pfeffer aus der Mühle
- ~ 500 ml** Rindssuppe, Gemüsesuppe oder Wasser mit einem Suppenwürfel
- frischer Schnittlauch

Die Brezen sollten mindestens 1 Tag alt sein, sodass sie schon etwas trocken sind. Nun diese in gleichmäßige Stücke von ca. 1 bis 2 cm Länge zerteilen, den Käse in kleine Würfel schneiden, Petersilie hacken, die Zwiebel halbieren, in feine Streifen schneiden und in Butterschmalz leicht anrösten.

Entweder eine große oder 4 kleine Auflaufformen ausbuttern und die Brezenstücke abwechselnd mit den Käsewürfeln und der Petersilie hineinschichten.

Die Suppe erhitzen und nur so viel über das Brezen-Käse-Gemisch gießen, dass die Flüssigkeit gut aufgesaugt ist. Die gerösteten Zwiebeln nun darauf gleichmäßig verteilen.

Die Auflaufformen in die Mitte des vorgeheizten Backrohrs geben und mindestens 15 Minuten bei 220 °C O + U überbacken. Mit viel Schnittlauch bestreuen und genießen!



Jetzt YouTube
Video anschauen!

Rezept aus dem Buch „**Kochts mit uns – 100 wunderbar einfache Rezepte**“ von **Küchenhexe & Küchenschelle** – erhältlich in Ihrer Buchhandlung oder beim Tyrolia-Verlag

