



# Erlebnis Sennerei

Zillertal



## Zillertaler Graukäsesuppe

### Zutaten für 4 Portionen:

250g Zillertaler Graukäse Premium, 1 mittelgroße Zwiebel,  
80g Butter, Mehl zum Stauben, 1/2l Rindsuppe, 2 cl Weißwein,  
1/4l Zillertaler Schlagrahm, Salz, Pfeffer, Muskat,  
2 Scheiben Schwarzbrot, Sennerei Butter zum Anrösten,  
Schlagrahm für Rahmhäubchen, Schnittlauch

Zwiebel schneiden und in etwas Butter anschwitzen. Anschließend mit Mehl stauben und mit der Rindsuppe und dem Weißwein aufgießen. Den Graukäse in die Suppe „bröckeln“ und einkochen. Nun mit dem Pürierstab mixen und zum Schluss mit Rahm, Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Mit Rahmhäubchen, gerösteten Schwarzbrotwürfeln und frischem Schnittlauch servieren.

Gutes Gelingen & guten Appetit!

... die passenden **LEBENS**mittel bequem bestellen:  
**ONLINESHOP** [www.erlebnissennerei-zillertal.at](http://www.erlebnissennerei-zillertal.at)



ErlebnisSennerei Zillertal · A-6290 Mayrhofen, Hollenzen 116  
TEL + 43 (0) 5285 62713 · [erlebnis@sennerei-zillertal.at](mailto:erlebnis@sennerei-zillertal.at)