

Steirische Schilcherrahmsuppe



Zutaten

- 40g Butter
 - 40g Mehl
 - ¼ L [steirischer Schilcher](#)
 - ¾ L kräftige Suppe (Gemüse oder Rindsuppe)
 - ⅛ L Schlagobers
 - Zimt, Muskat
 - Salz, Pfeffer
 - evt. Zucker
-
- ⅛ L Schlagobers (steif geschlagen)
 - Schnittlauch

Für dieses **Rezept** die Butter erhitzen und das Mehl darin anschwitzen. Mit dem steirischen **Schilcher** ablöschen und einkochen lassen. Mit kräftiger Suppe aufgießen, würzen und ein wenig köcheln lassen. Schlagobers hinzufügen und mit dem Pürierstab aufmixen. Zum Schluß die Schilcherrahmsuppe mit Zimt, Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die **Schilcherrahmsuppe** in Tassen anrichten. Wenn gemocht, einen kleiner Tupfen Schlag draufsetzen, mit Schnittlauch garnieren und mit den Käferbohnenstangen servieren!

Käferbohnenstangerl Rezept

- 1 Pkg. Blätterteig
 - 10 dag gekochte Käferbohnen
 - 1 kleine Zwiebel
 - Öl
 - Sauerrahm
 - Salz, Pfeffer
 - gemischte Kräuter
-
- 1 Ei
 - geriebene Kürbiskerne

Für dieses **Rezept** die gekochten Käferbohnen passieren. Den Zwiebel fein hacken und mit etwas Öl in der Pfanne rösten. Das **Käferbohnenmus** mit den gerösteten Zwiebeln und etwas Sauerrahm zu einer streichfähigen Masse verrühren, mit Salz, Pfeffer und fein gehackten Kräutern abschmecken.

Den Blätterteig ausrollen und in zwei gleich große Hälften teilen. Eine Hälfte mit der abgeschmeckten **Käferbohnencreme** bestreichen, die zweite Hälfte darüberlegen und festdrücken. Den Blätterteig mit versprudeltem Ei bestreichen und mit geriebenen Kürbiskernen bestreuen.

Für die **Käferbohnenstangerl** den Blätterteig mit dem Teigrad in ca. 1cm breite Streifen schneiden, zu Spiralen drehen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Bei 200° C ca. 10-15 Minuten backen bis die Käferbohnenstangen eine schöne goldbraune Farbe haben.

GUTEN APPETIT WÜNSCHT EUCH EURE GUDRUN VON MÖDLING

WWW.GUDRUNVONMOEDLING.AT