

Graukassuppe

Die Tiroler Graukassuppe ist ein traditionelles österreichisches Suppenrezept mit würzigem Graukäse und Konsistenz – perfekt für eine herzhafte und köstliche Mahlzeit.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

2 EL	Butter
1 Stk.	Schalotte
30 g	Weizenmehl
150 ml	Schlagobers
200 g	Graukäse
1 l	Rindsuppe (oder Gemüsesuppe)
1 Prise	Kümmel
	Salz und Pfeffer
	Petersilie
	Brot

Zubereitung

1. Für die Tiroler **Graukassupe** die Schalotte schälen und fein schneiden. Die Butter in einem Topf erhitzen und die fein geschnittene Schalotte darin bei mittlerer Hitze glasig anschwitzen. Dabei sollte die Schalotte weich werden, aber keine starke Farbe annehmen. So bleibt ihr feines Aroma erhalten und bildet eine gute Grundlage für die würzige Suppe.
2. Anschließend die Schalotte mit Mehl stauben und kurz unterrühren. Das Mehl sorgt später dafür, dass die Graukassuppe eine angenehm cremige Konsistenz erhält. Nun nach und nach mit der Suppe aufgießen und dabei gut verrühren, damit sich keine Klümpchen bilden. Die Suppe aufkochen lassen und etwa 5 Minuten köcheln lassen. Danach das Schlagobers und den Graukäse zur Suppe geben. Alles gut verrühren und bei mittlerer Hitze weitere etwa 5 Minuten kochen lassen. Dabei regelmäßig umrühren, bis der Graukäse vollständig

geschmolzen ist und sich gleichmäßig mit der Suppe verbunden hat. Durch den Graukäse erhält die Suppe ihr typisch würziges und kräftiges Aroma. Die Graukassuppe nochmals gründlich verrühren und anschließend mit Salz, Pfeffer und etwas Kümmel abschmecken. Beim Salzen vorsichtig vorgehen, da der Graukäse bereits einen kräftigen Geschmack mitbringt. Der Kümmel ergänzt das herzhaftes Käsearoma besonders gut und verleiht der Suppe eine typische österreichische Note.

3. Während die Suppe fertig köchelt, das Schwarzbrot in dünne Scheiben schneiden oder in kleine Würfel teilen. In einer Pfanne etwas Öl oder Butter erhitzen und das Brot darin von allen Seiten knusprig anrösten. Die Schwarzbrotstücke sollten schön goldbraun und knusprig sein, damit sie später einen angenehmen Kontrast zur cremigen Suppe bilden. Die heiße Tiroler Graukassuppe in vorgewärmte Suppenteller geben und mit dem gerösteten Schwarzbrot garnieren. Zum Abschluss etwas frische Petersilie darüberstreuen. Die Suppe am besten sofort heiß servieren, damit der Käsegeschmack und das Aroma der frisch gerösteten Schwarzbrotstücke optimal zur Geltung kommen.

Unsere Empfehlung
WMF Aparto Kochtopf
Edelstahl 3,3l



[hier bestellen](#)



Tipp