# Schilcherrahmsuppe

Diese steirische Schilcherrahmsuppe ist perfekt für Liebhaber regionaler Küche und ideal als Vorspeise für besondere Anlässe.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 40 min

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 50 g | Butter |
| 1 Stk. | Knoblauchzehe |
| 50 g | Weizenmehl (glatt) |
| 1 l | Gemüsebrühe |
| 0.5 EL | Maisstärke |
| 125 ml | Schlagobers (Sahne) |
| 250 ml | Schilcher |
| 1 Prise | Muskatnuss |
| | Salz und Pfeffer |
| | frische Kräuter (zum Garnieren) |

## Zubereitung

1. Für die cremige **Schilcherrahmsuppe** die Knoblauchzehe schälen, fein zerhacken und in einem Kochtopf mit geschmolzener Butter andünsten. Das Weizenmehl zugeben, anschwitzen lassen, mit der Gemüsebrühe aufgießen, gut verrühren und kurz köcheln lassen. Bei Bedarf mit etwas Maisstärke andicken. Die Suppe von der Herdplatte nehmen.

2. Jetzt das Schlagobers mit einem Schneebesen einrühren. Den Schilcher hinzugeben und mit einer Prise Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen. Die steirische Schilcherrahmsuppe nicht mehr aufkochen, sondern nur mehr ziehen lassen. Die Cremesuppe anrichten und nach Belieben mit gehackten Kräutern garnieren, guten Appetit!

## Tipp

Die steirische Schilcherrahmsuppe mit einem Klecks Schlagobers und geröstete Brotwürfel anrichen.