

Alexander Zozi

Professional

Rahmsuppe vom Magdalenenkäse mit Jungzwiebeln und Croutons

Suppe

Käse

ZUBEREITUNG



SCHWIERIGKEIT:



ZEIT: 20 MIN.



Zwiebel in Butter anschwitzen, gelbe Rüben, Knoblauch und Kümmel dazugeben, kurz durchschwenken. Mit Rindsuppe auffüllen und weich kochen. Magdalenenkäse und Schlagobers zugeben, 5 Minuten kochen lassen und fein aufmixen. Mit gerösteten Brotwürfeln und gebratenen Jungzwiebeln gefällig anrichten.

Rezept von: Alexander Zozi, Küchenchef im Hotel Langwies, A-5424 Vigaun



ZUTATEN



50 g Butter

20 g Zwiebel

Knoblauch

Kümmel

100 g gelbe Rüben (in
kleine Würfel geschnitten)

2 l Rindsuppe

200 g Magdalenenkäse

1/2 l Schlagobers

400 g Schwarzbrotwürfel