



Traunviertler Mostrahmsuppe

- | | | | |
|-------|------------------------|------|----------------|
| 1/2 l | gute Rindssuppe | 30 g | Butter |
| 3 dl | Traunviertler Obstmost | 1 TL | Kristallzucker |
| 1/4 l | Schlagobers | | Semmelwürfel |
| 20 g | Mehl | | Zimt |

Das Mehl in Butter mit dem Zucker hell rösten, mit kräftiger Rindssuppe aufgießen, mit Obers und Most aufkochen. Der Geschmack variiert natürlich nach Mostsorte (Apfel, Birne, gemischter Satz....).

Die Semmelwürfel in Butter rösten und mit Zimt bestreuen, als Einlage in die Suppe geben.

Hois'n Wirt: Rosi, Hans und Johanna Schallmeiner, 4810 Gmunden, Traunsteinstr. 277
Tel. 07612/77333, reception@hoisnwirt.at, www.hoisnwirt.at

teilen spendet zukunft
aktion familienfasttag



Katholische
Frauenbewegung