Rezept

Steirer Almkäsesuppe mit Petersilien-Kresse-Pesto

Ein Rezept von Steirer Almkäsesuppe mit Petersilien-Kresse-Pesto, am 28.06.2026

Zutaten

2-3	Schalotten
50 g	Butter
600 ml	kräftige Gemüse- oder Geflügelbrühe
1 Bund	glatte Petersilie
	Saft von 1 Limette
2-3 EL	geröstete Pinienkerne
3 Scheiben	Toastbrot
200 g	Steirer Almkäse
	Brunnenkresse zum Garnieren
1	Knoblauchzehe
150 ml	trockener Weißwein
300 g	Sahne
50 g	Brunnenkresse
100 ml	Rapsöl
	Salz
30 g	Butterschmalz
	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln. Butter in einem Topf zerlassen, gewürfelte Schalotten und Knoblauch darin etwa 1 Minute anschwitzen, sie sollen aber nicht bräunen. Mehl darüberstäuben und kurz mit anschwitzen. Mit Wein ablöschen und etwas einkochen lassen. Brühe und Sahne dazugießen. Suppe bei mittlerer Hitze offen um etwa ein Drittel einkochen lassen.

2. In der Zwischenzeit für das Pesto Petersilie und Brunnenkresse abbrausen und trocken schütteln. Petersilienblätter abzupfen und mit Brunnenkresse, Limettensaft, Öl, gerösteten Kernen und etwas Salz im Mixer fein pürieren. Toastbrotscheiben in Würfel schneiden. In einer Pfanne das Butterschmalz erhitzen und die Brotwürfel darin rundherum goldbraun rösten. Croûtons auf Küchenpapier abtropfen lassen.

3. Käse reiben und nach und nach unter die eingekochte Suppe mixen. Mit Salz, Pfeffer und etwas frisch geriebener Muskatnuss abschmecken und in tiefe Teller verteilen. Etwas Pesto auf die Suppe träufeln und mit Croûtons und etwas Kresse bestreut servieren.