

Der erste Sonntag im Advent
am Kranz heut' eine Kerze brennt.
Bald leuchten zwei, bald drei, bald vier
und bei dem Lichtschein
singen wir schon jetzt die ersten
Weihnachtslieder,
denn bald kommt ja das Christkind wieder.

- Susanna Metkarn



Bei uns hat der Winter Einzug gehalten, alles ist wunderbar verschneit. Wir hoffen er hält an. Wir wünschen euch etwas Ruhe, Gesundheit, Frieden, Glück, Freude, Wertschätzung, nette Menschen, eine warme Stube, gutes Essen, ...
Wir freuen uns auf ein Wiedersehen und Grüßen mit einem Rezept zum Nachkochen.
Gutes Gelingen & Guten Appetit!

Anton und Karin Beer im Dezember 2023

Schopperrauer Bergkäsesuppe

1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
3 El Risottoreis
100 g Butter
1 l Gemüsefond
125 ml Weißwein
125 ml Noilly Prat (Wermut) oder Martini Bianco
100 ml Schlagobers
200 g – 300 g gereifter geriebener Bergkäse

Zwiebeln, Knoblauch und Risottoreis in der Butter goldgelb anschwitzen und mit Weißwein, Noilly Prat und Gemüsefond ablöschen. Unter ständigem Rühren Risotto weich dünsten. Anschließend den Schlagobers und den Bergkäse dazugeben, pürieren und abschmecken.



Karin Beer

Halde 395
6886 Schopperrau
T +43(0)5515 2966
karin@mittenimgruenen.at
www.mittenimgruenen.at