

# SCHOTTSUPPE MIT STERZ

## Zutaten für 4 Personen:

- 500 g Buchweizenmehl
- 500 ml Wasser
- 250 g Bergbauern Butter
- 1 l Bergbauern Milch
- 4 EL Sauerrahm
- 250g Schotten
- 125 ml Bergbauern Schlagobers
- Fein geschnittene Scheiben vom geräucherten Rind- oder Wildfleisch (3-4 Scheiben p.P.)
- Kürbiskernöl und gehackte Kürbiskerne zum Garnieren



## Zubereitung:

1. Für die Zubereitung des Sterz das Mehl salzen (max. 1 TL - mehr nach Belieben)
2. Das aufgekochte Wasser über das Mehl/Salz Gemisch gießen und rühren bis Klumpen entstehen.
3. Butter erhitzen und Sterz in der Pfanne anrösten. Unter ständigen rühren anrösten, bis kleine knusprige Bröckerl entstehen.
4. Für die Zubereitung der Schottsuppe den Schotten mit etwas Milch und Sauerrahm glattrühren.
5. Die restliche Milch aufkochen und das Schotten-Milch-Sauerrahm Gemisch hinzufügen und erneut kurz aufkochen lassen.
6. Suppe auf Teller aufteilen, 3-4 Scheiben vom geräucherte Rind- oder Wild als Einlage hinzugeben, einen Schuss Kürbiskernöl beimengen und geschlagenen Obers drauf setzen. Mit gehackten Kürbiskernen garnieren.

Als Beilage passt wunderbar ein grüner Salat.

**Pinzgauer Geheimtipp:** Das Salzburger Traditionsgericht erfährt wieder einen leichten Aufschwung. Gerade zu den Weihnachtsfeiertagen ist es eine gern gesehene Vorspeise.



Die Pinzgau Milch wünscht „AN GUADN“