



*Der Gipfel der Genüsse*

## GOURMET IM SCHNEE

BERGRESTAURANT BURGSTALLHÜTTE FAMILIE SEIWALD, FLACHAUWINKEL

### O-POWER SUPPENTOPF

Kreation von Karl und Rudi Obauer  
Vier-Hauben-Restaurant Obauer, Werfen  
in Kooperation mit dem Küchenchef der Burgstallhütte

Zutaten und Zubereitung für ca. 4 Portionen:

1 Esslöffel Butterschmalz, 200 g frische Karotten, Sellerie, Lauch in Würfel geschnitten, dieses Gemüse im Butterschmalz leicht anschwitzen. Mit 1 Liter Rindsuppe aufgießen und nur ganz leicht köcheln lassen.

200 g gekochtes Rindfleisch (Schulter oder Tafelspitz) ebenfalls in Würfel geschnitten, dazugeben

4 Esslöffel rote, gekochte Linsen dazugeben. Die Linsen zuvor in ungesalzenem Wasser vorkochen, dann 200 g gekochte Penne-Nudeln in die Suppe einrühren.

Die Suppe mit einem halben Kaffeelöffel Tapiokamehl (zuvor in etwas Wasser angerührt) binden.

In Suppenschüsseln oder Suppentellern anrichten und etwas geschnittenen Schnittlauch darüber streuen.