



## 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](mailto:reception@hoisnwirt.at), [www.hoisnwirt.at](http://www.hoisnwirt.at)

teilen spendet zukunft  
aktion familienfasttag



Katholische  
Frauenbewegung