

## Landhotel Grünberg am Traunsee

Traunsteinstraße 109  
4810 Gmunden  
[www.gruenberg.at](http://www.gruenberg.at)  
[gruenberg@vpn.at](mailto:gruenberg@vpn.at)  
Tel. 07612/77700



## Cremespinat

### Zutaten

500–600 g frischer Spinat (oder Tiefkühlware) Creme- oder Blattspinat  
200 ml Schlagobers  
125 ml Rindsuppe  
40 g Butter oder Butterschmalz  
20 g glattes Mehl  
40 g Schalotten- oder Zwiebelwürfel  
Knoblauch  
Salz, Pfeffer aus der Mühle

### Zubereitung

Die Schalotten- bzw. Zwiebelwürfel in Butter kurz anschwitzen. Mehl einrühren und kurz verrühren, mit Suppe und Obers aufgießen und sämig einkochen lassen. Den Blatt- oder Cremespinat begeben und nur so lange kochen bis er zusammenfällt, seine grüne Farbe aber behält, mit Salz sowie Pfeffer und Knoblauch würzig abschmecken  
ist er zu dick, mit Suppe oder Obers verlängern.

### TIPP:

Vorsicht beim Kochen: Verletzung durch Spritzgefahr  
Wenn Sie den Spinat mit Oarfisch servieren, so gibt dieses Gericht auch eine veritable vegetarische Hauptspeise ab.  
Spinat niemals aufwärmen und aufkochen!  
Eventuell noch 100 g (geschälte) Tomatenwürfel einrühren  
Oder mit Bärlauchpaste zusätzlich würzen  
Blattspinat faszieren oder fein schneiden