

Heusuppe



© le menu

Aus der Sendung

aldente

ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 30 Minuten

FÜR 4 Personen

150 g Bio-Heu
 1 l Wasser
 1 EL Butter
 2 Schalotten, fein gehackt
 300 g mehligkochende Kartoffeln, in
 Stücken
 2 dl Weisswein
 3 dl Gemüsebouillon
 Salz, Pfeffer aus der Mühle
 1 dl Halbrahm, flaumig geschlagen
 einige essbare Blüten

www.lemenu.ch

ZUBEREITUNG

Heu mit Wasser aufkochen, von der heissen
 Herdplatte nehmen, zugedeckt ca. 1 Stunden ziehen
 lassen. Absieben, beiseite stellen. Butter in einer
 weiten hohen Pfanne warm werden lassen, Schalotten
 andämpfen. Kartoffeln begeben, kurz mitdämpfen.
 Weisswein, Bouillon und Heusud dazugeben,
 aufkochen. Zugedeckt Kartoffeln weichkochen, Suppe
 fein pürieren, würzen. Vor dem Servieren Rahm
 begeben und mit Blüten anrichten.