

Rezept «SRF bi de Lüt – Winterfest» Live aus Arosa

Heusuppe

(für 4 Personen)

Zutaten

- 1 Handvoll frisches Bergheu
- 1 lt Wasser
- 80 g Schalotten, fein gehackt
- 20 g Butter zum Dämpfen
- 200 g Kartoffeln geschält, in kleine Würfel geschnitten
- 2 dl Weisswein
- 30 g Gemüsebouillonpaste
- ¼ Zitrone, abgeriebene Schale
- 20 g S'Arma
- 10 g Stikhuuspfeffer
- 10 g Gemüsegewürz
- 200 g Vollrahm, steif schlagen

etwas Bergheu zum Garnieren

Zubereitung

Heu mit Wasser aufkochen, von der Platte nehmen und zugedeckt 1 Stunde ziehen lassen. Absieben und 6dl Sud beiseite stellen.

Schalotten in Butter andämpfen, Kartoffeln beifügen, mit dämpfen und mit Wein ablöschen. Zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 30 Minuten kochen.

Heusud, Bouillonpaste und Zitronenschale beifügen. Suppe pürieren, abschmecken, Rahm darüber verteilen und mit Heu garnieren.