



Rezeptsammlung

von Linus Rickenbach, Restaurant Gipfelstubi Rotenflue, Rotenflue Kulm

Schwyzer Heusuppe

Zutaten

1	Handvoll bestes Bergheu
1 Liter	Rindsbouillon
5 dl	Prosecco
Etwas	Thymian, Oregano, Alpenblumen
1/2	fein geschnittene Zwiebel
7 dl	Rahm
Etwas	Salz & Pfeffer

Geschlagener Rahm, frische Thymianblättchen und frisches Heu zum Servieren.

Zubereitung

Für die Suppe Zwiebeln andünsten, mit Bouillon ablöschen und aufkochen. Bergheu und die Kräuter dazugeben und 4 Minuten ziehen lassen. (Nicht Kochen sonst wird die Suppe bitter)

Alles durch ein feines Sieb passieren. Danach Prosecco und Rahm dazugeben und alles aufkochen. Eventuell ein bisschen abbinden. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Zum Servieren etwas geschlagenem Rahm und Thymianblättchen auf einem Heubett servieren.