

Windauer Bergheusuppe

Zutaten für etwa 6 Portionen

Zutaten:

1 Karotte
¼ Knollensellerie
1 Kleiner Lauch
½ Zwiebel
1 Knoblauchzehe
Öl
100 ml KochArt Welschriesling
1 L Wasser
1 Lorbeerblatt
1 Nelke
1 gute Handvoll Bergheu,
Sehr wichtig: Das Heu darf auf keinen Fall gedüngt sein und sollte mit vielen Bergkräutern versehen sein.
2 El Maizena
200 ml Rahm
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Das Gemüse klein schneiden mit etwas Öl in einer hohen Pfanne anziehen. Mit Weisswein ablöschen und 1 Liter Wasser auffüllen, Gewürz begeben. Die Brühe etwa 30 Min. kochen lassen, Gewürze entfernen und mit dem Stabmixer pürieren und dann abpassieren (durch ein feines Sieb drücken). Das Heu in die Brühe geben und 20 Min. ziehen lassen. Anschliessen nochmals durch ein Sieb passieren. Mit Maizena abbinden und mit Rahm und Gewürz abschmecken.

Mein Serviervorschlag:

Zu dieser herzhaften und extravaganten Suppe passen hervorragend geräucherte Fische als Einlage. Durchaus kann man zu diesem Gericht ein kräftiges dunkles Bier geniessen.