



Kantonaler Bäuerinnenverband
St.Gallen

WILDHAUSER BERGHEU-SUPPE

Aus dem Kochbuch 'St. Galler Bäuerinnen und Landfrauen kochen'

Zutaten:

1 Handvoll frisches Alpheu
8 dl Gemüsebouillon

30 g Butter
45 g Mehl

1 dl spritziger Weisswein
oder Prosecco

Zubereitung:

Heu mit der Gemüsebouillon aufkochen und 15 Minuten ziehen lassen.

Durch ein feines Tuch absieben, Flüssigkeit auffangen.

Butter schmelzen, Mehl dazu und gut mischen. Mit der Heubouillon aufgiessen. 15 Minuten leicht köcheln lassen.

mit Weisswein resp. Prosecco verfeinern und mit geschlagenem Rahm garnieren.

