

## Rezepte «SRF bi de Lüt – Landfrauenküche 2016»

### Alpenkräutersuppe

Vorspeise von Sonja Schilt

für 4 Personen

#### Alpenkräutersuppe

- 25 g Butter
- 25 g Zwiebeln, geschält, fein geschnitten
- 25 g Lauch, gewaschen, fein geschnitten
- 15 g Knollensellerie, geschält, in Würfeli geschnitten
- 15 g Rüebli, geschält, in Würfeli geschnitten
- 200 g Kartoffeln, geschält, in Würfeli geschnitten
- 280 g Alpenkräuter, guter Heinrich, Brennesseln, Thymian, Frauenmänteli, Maggikraut
- 0.1 dl Weisswein
- 8 dl Gemüsebouillon
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 1 dl Crème fraîche
- Blütenblätter von Kräutern

In einer Pfanne die Butter erhitzen, Zwiebeln zugeben und glasig dämpfen, restliches Gemüse zugeben und kurz dämpfen. Mit Weisswein ablöschen und mit Gemüsebouillon auffüllen, aufkochen und dann bei mittlerer Hitze weich kochen. Mit dem Stabmixer pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Kurz vor dem Servieren die Kräuter zugeben und noch einmal kurz pürieren, nicht mehr kochen. Sofort servieren, damit die Suppe schön grün bleibt und nicht bitter wird.

#### Servieren

Die Suppe in vorgewärmte Suppenteller oder Suppentassen anrichten. Mit Crème fraîche und Blüten ausgarnieren.