

Prättigauer Hochzeitssuppe

Rezept für 4 Personen



Zubereitung

Zutaten Prättigauer Hochzeitssuppe

40 g Butter
80 g Zwiebeln, gehackt
100 g Lauch, geschnitten
100 g Knollensellerie
100 g Rüebl
8 dl Gemüsebouillon
2 dl Vollrahm
Salz und Pfeffer
15 g Schnittlauch, fein geschnitten
250 g Prättigauer Alpkäse, gerieben
Roggenbrot

Zubereitung Prättigauer Hochzeitssuppe

Sellerie und Rüebl in kleine feine Stücke schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln glasig dünsten. Rüebl und Sellerie dazugeben und 10 Minuten weiterdünsten. Lauch und Bouillon ebenfalls dazugeben. Das Ganze ca. 20 Minuten köcheln lassen. Den Rahm einrühren und kurz vor dem Servieren den geriebenen Käse untermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit Schnittlauch garnieren und mit einem guten Roggenbrot servieren.