

Hüttensuppe aus dem Regionalen Naturpark Gruyère-Pays-d'Enhaut

Vorspeise



Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Kochzeit: ca. 50 Minuten

Zutaten (ca. 10 Portionen)

- 50g Butter
- 400g Zwiebeln
- 800g Lauch
- 2.5l Wasser
- 500g Kartoffeln
- 130g mittelgrosse Hörnli
- 1l Milch
- 250g Sauerrahm
- Eine Handvoll Wildspinat
- Eine Handvoll Brennesseln
- Salz
- Pfeffer
- Bouillon
- Schnittlauch
- Gruyère AOP
- Brotwürfel

Zubereitung

- Die Zwiebeln in dünne Scheiben schneiden und in Butter andünsten.
- Den Lauch in ca. 1cm grosse Stücke schneiden, dazugeben und einige Minuten ziehen lassen.
- Bouillon oder 200g Räucherspeck hinzufügen.
- Wasser zugeben und ein paar Minuten köcheln lassen.
- Die Kartoffeln in kleine Würfel schneiden und die Hälfte davon dazugeben.
- Anschliessend Würzen und 20 Minuten köcheln lassen.
- Den Rest der Kartoffeln, die Hörnli und die Milch begeben und auf kleiner Hitze 30 Minuten weiterköcheln.
- Den Wildspinat grob schneiden und zusammen mit dem Rahm dazugeben und nochmals 5 Minuten köcheln lassen.
- Vor dem Servieren den Schnittlauch darüber streuen.
- Gruyere AOP reiben und mit den in Butter goldbraun gebratenen Brotwürfeln separat dazu servieren.

Wissenswertes

- Diese Suppe wurde in den Alphütten zubereitet, wenn kein frisches Gemüse vorhanden war. Sie bestand aus Pflanzen, die in der Umgebung gepflückt wurden, sowie aus haltbaren Nahrungsmitteln und aus den Produkten, die vor Ort hergestellt wurden.

Tipps

- Der Wildspinat, den man in der Umgebung der Hütten findet, kann auch durch Gartenspinat ersetzt werden.
- Die Bouillon kann durch das Mitkochen von einem Stück Räucherspeck in der Suppe ersetzt werden.

Autor

Philippe Roch
Restaurant «La Croix de Fer»
Route d'Allières 96
1669 Montbovon

Produzentin

Molkerei Montbovon
Route de l'Intyamon 324
1669 Montbovon