

Berg- oder Holzfällersuppe



Pour 6 Personen

Préparation : 165 min

Zutaten

- 200 g Zwiebeln
- 400 g Lauch
- 6 Kartoffeln
- 200 g dicke Bohnen
- 40 g Butter
- 100 g Hörnli
- 1 l Milch,
- 1,5 l Wasser
- 5 dl Rahm
- 200 g Käse
- Salz
- Pfeffer
- Schnittlauch oder Petersilie

Zubereitung

Die Zwiebeln, den Lauch und die in grosse Würfel geschnittenen Kartoffeln in der Butter anziehen lassen. Die dicken Bohnen zugeben und 2 bis 2,5 Stunden bei kleiner Hitze kochen. Die Hörnli zufügen, 10 Minuten weiterkochen, dann den Rahm begeben (wichtig: nur noch erwärmen, nicht mehr kochen). Die Suppe über den geriebenen Käse, den Schnittlauch oder die Petersilie giessen.

Küche & Traditionen im Freiburgerland. Éditions Fragnière SA.