

Bergler - oder Holzfällersuppe



Pour 6 Personen

Préparation : 20 min

Cuisson : ca. 160 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 geriebener Gruyère AOP
- Salz und 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 Stunden bis 2,5 Stunden bei kleiner Hitze kochen.

Die Hörnli zufügen, 10 Min weiterkochen, dann den Rahm begeben (wichtig: nur noch erwärmen, nicht mehr kochen).

Die Suppe über den geriebenen Käse, den Schnittlauch oder die Petersilie giessen.

Rezept aus dem Buch: „Cuisine & Traditions au Pays de Fribourg“. Verlag La Sarine.