

#dorfergenuss für daheim

Dorfer ***
HOTEL DORFER
FAMILIENURLAUB IN GROSSARL

Heuschaumsuppe

Zutaten für ca. 4 Portionen:

- 1 EL Butter
- 20 g unbehandeltes Heu
- 1 L schwache Gemüse- oder Geflügelbouillon
- 1 kleine Zwiebel
- 20 g Petersilienwurzeln oder Pastinake
- 1 cl trockener Weißwein oder Prosecco
- 2,5 cl Sahne

nach Belieben trockene Blüten für die Garnitur.



Zubereitung:

Die Hälfte der Butter erhitzen. Das Heu darin andünsten. Mit etwas Wasser ablöschen und bis unter dem Siedepunkt erhitzen. Achtung, das Wasser mit dem Heu darf nicht kochen, sonst wird sie bitter. Pfanne vom Herd ziehen und ca. 1. Stunde ziehen lassen. Danach das Heu von der Heubouillon abseihen.

Zwiebel hacken, Petersilienwurzeln in Scheiben schneiden. Restliche Butter erhitzen, Gemüse darin andünsten. Mit Wein und Bouillon ablöschen. Heubouillon dazugeben, Suppe ca. 20 Minuten köcheln lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Suppe mit der Hälfte der Sahne aufschäumen, in vorgewärmten Schalen oder Tellern anrichten. Die restliche Sahne steif schlagen und die Suppe mit einer Sahnehaube und Blüten garnieren

Gutes Gelingen!

Wir freuen uns über euer Feedback oder postet euren #dorfergenuss
zB auf Instagram und markiert uns mit @hotel.dorfer



Hotel Dorfer * Familie Aichhorn
www.hotel-dorfer.at * info@hotel-dorfer.at * 0043 6414 334
Gollegg 1 * A-5611 Großarl

