

Äplersuppe

von Diego Mannhart

Mengen für 40 Personen

Quelle: landwirtschaft.ch

Gewürze: Salz, Muskatnuss, Pfeffer

1.4 kg Kartoffeln festkochend	
120 g Zwiebel	
200 g Rüebli	
120 g Randen	
2.0 kg Lauch	
200 g Spinat	
200 g Butter	
4.0 Liter Bouillon (flüssig)	
200 g rote Bohnen	abtropfgewicht
200 g Hörnli	
1.6 dl Milch	
7 cl Doppelrahm (Crème double)	
100 g Schnittlauch	
400 g Greyerzer	Gerieben
600 g Croûtons	

Zubereitung

1. Gemüse rüsten und in kleine Würfel schneiden (ca. ½ cm).
2. Spinat grob hacken.
3. Alles Gemüse andämpfen.
4. Mit Bouillon ablöschen.
5. Bohnen begeben.
6. Würzen und 50 Minuten köcheln lassen..
7. Teigwaren begeben und 10 Minuten kochen lassen.
8. Am Ende der Kochzeit Rahm und Schnittlauch begeben. Abschmecken.
9. Mit geriebenem Käse und Croûtons servieren.