Heusuppe von Anna Gugger

Mengen für 10 Personen

25 g Butter	
1.0 cl Öl	
1.0 EL Mehl	
20 g Zwiebel	
300 g Fenchel	
450 g Kartoffeln	
150 g Lauch	
300 g Sellerie	Gemüse in Butter und Öl andünsten. Mehl dazugeben.
1.25 dl Weisswein	
2.75 Liter Bouillon (flüssig)	Mit Weisswein ablöschen und mit Gemüsefond auffüllen. Abschmecken mit der gewünschten Menge Salz und Pfeffer. Die Suppe 30 min sieden lassen. Danach die Suppe mixen.
50 g Kräutermischung	Die Suppe einmal aufkochen und das Heu beigeben. Das Heu wie ein Kräutertee behandeln ca. 2-4 Minuten ziehen lassen und erneut durch ein grobes Sieb passieren.
7.5 cl Rahm	Nochmals aufkochen, mit Vollrahm und Creme fraîche verfeinern. Kurz vor dem Servieren leicht mit dem Mixer schäumen. Die Suppe in vorgeheizte Tassen füllen. Auf Wunsch mit geschlagener Sahne dekorieren und das Unterteller mit Heu garnieren.