

# Heusuppe

von Anna Gugger

Mengen für 50 Personen

125 g Butter	
5 cl Öl	
5.0 EL Mehl	
100 g Zwiebel	
1.5 kg Fenchel	
2.25 kg Kartoffeln	
750 g Lauch	
1.5 kg Sellerie	Gemüse in Butter und Öl andünsten. Mehl dazugeben.
6.25 dl Weisswein	
13.8 Liter Bouillon (flüssig)	Mit Weisswein ablöschen und mit Gemüsefond auffüllen. Abschmecken mit der gewünschten Menge Salz und Pfeffer. Die Suppe 30 min kochen lassen. Danach die Suppe mixen.
250 g Kräutermischung	Die Suppe einmal aufkochen und das Heu begeben. Das Heu wie ein Kräutertee behandeln ca. 2-4 Minuten ziehen lassen und erneut durch ein grobes Sieb passieren.
3.75 dl 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.