

Heusuppe (einfach)

4-Personen

Zutaten:

50	-	gr Butter
100	-	gr Heu (frisch geschnitten)
80	-	Mehl
etwas	-	Pfeffer aus der Mühle
etwas	-	Salz
2,5	-	Rahm (Schlagrahm)
8	-	dl Wasser

Zubereitung:

Für die Mehlschwitze Butter in eine Pfanne geben und erhitzen. Mehl einstreuen, sofort verrühren und beiseite stellen.

Das Wasser in einen Topf geben und aufkochen lassen. Heu hineinlegen und etwa 30-Minuten darin ziehen lassen.

Dann den Fond abseihen, erneut aufkochen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Mit der Mehlschwitze binden und zuletzt den geschlagenen Rahm einrühren.
In vorgewärmte Suppentassen oder Teller anrichten.

Einfach – aber Gut!