

# Kerenzerberger Heusuppe

4-Personen

---

## Zutaten:

100	-	gr Naturheu
2	-	liter Wasser
1	-	Würfel Hühnerbouillon
1	-	Würfel Gemüsebouillon
etwas	-	Kräutersalz
etwas	-	Pfeffer
etwas	-	Streuwürze
2	-	TL Maizena (Maisstärke)
3	-	dl Rahm
20	-	Zigerbutter (Ankeziger)
etwas	-	Brotwürfeli

## Zubereitung:

Heu zusammen mit der Bouillon aufkochen und etwa 15-Minuten ziehen lassen.

Die Brühe durch ein feines Sieb abgiessen, würzen und etwa 5-Minuten einreduzieren lassen, den sich bildenden Schaum mit Haushaltspapier entfernen.

Maizena mit wenig Wasser auflösen, dazu giessen und kurz aufkochen, den Rahm beifügen und nochmals etwa 5-10-Minuten zu einer cremartigen Suppe einköcheln.

Die Suppe in vorgewärmten Tassen anrichten, mit in Ankeziger gerösteten Croutons bestreuen und etwas geschlagenen Rahm obenauf setzen.

**Tipp:** Natürlich kann man die Croutons auch in normaler Butter anrösten. Der typische Zigergeschmack fehlt dann natürlich. Das Rezept stammt natürlich aus dem Glarnerland – dem Heimatkanton des Ziger!