

# HEUSUPPE

20 Min.  
Zubereitung



LUZERNER **BÄUERINNEN**  
UND **BAUERN**

Weitere Rezepte der Bäuerinnen gibt es  
auf [luzernerbauern.ch](http://luzernerbauern.ch)



# HEUSUPPE

## ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 40g Heu
- 8dl Wasser
- 150g Kartoffeln, mehlig
- 100g Zwiebeln
- 20g Butter
- Salz, Pfeffer
- Gemüsebouillon
- 1dl Vollrahm
- Getrocknete Blütenblätter

## ZUBEREITUNG

Heu in eine grosse Schüssel geben, Wasser in einer Pfanne wärmen, bis es handwarm ist. Das Wasser übers Heu giessen und mindestens 30 Minuten ziehen lassen. Den Heusud anschliessend absieben.

Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Zwiebel fein schneiden.

Butter in eine grössere Pfanne geben, schmelzen lassen. Kartoffelwürfel und Zwiebeln zugeben und glasig dünsten. Mit dem Heusud ablöschen. Aufkochen und bei mittlerer Hitze ca. 20 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Gemüsebouillon würzen. Sobald die Kartoffeln gar sind pürieren und abschmecken.

Heusuppe in vorgewärmten Tassen anrichten. Vollrahm steif schlagen, in Dressiersack mit Sterntülle abfüllen. Schlagrahmtupfer in der Mitte dressieren und mit trockenen Blüten bestreuen.

