



SOLEDURNER WYSÜPPLI

Rezept für 6 Personen:

- 5 dl Weisswein Domaine de Soleure
- 5 dl Wasser
- 50 g Butter
- 2 Esslöffel Mehl
- 1 – 2 Würfel Hühnerbouillon
- 1 mittleres Rüebli
- ½ Knollensellerie (klein)
- ½ Zwiebel
- ½ Lauchstengel (weiss)
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Zweig frischer Thymian
- Salz
- Pfeffer nach Bedarf
- 1 dl Rahm

Zubereitung:

Die halbe Zwiebel hacken, die geschälten Gemüse in feine Streifen schneiden. Butter in eine Pfanne geben, Zwiebel beifügen, leicht blond anschwitzen. Gemüse kurz andämpfen, mit Mehl bestäuben. Weisswein und Wasser zugeben, langsam köcheln. Hühnerbouillon-Würfel und alle übrigen Zutaten beifügen und 15 Minuten köcheln lassen. Lorbeerblatt und Thymianzweig herausnehmen. Vor dem Servieren Rahm zugeben.

Wysüpli für festliche Anlässe:

150 g gekochte und gezupfte Kalbsmilken zusammen mit 150 g klein gewürfelten Champignons zur Suppe geben.

Fasnächtliches Wysüpli:

Je nach Lust und Geschmack 6 bis 12 fertige Schnecken im Häuschen wärmen, aus dem Häuschen nehmen, zerschneiden und mit der Schneckenbutter der Suppe beirühren. Einen Esslöffel gehackte Petersilie zugeben.

Die Domaine de Soleure wünscht «e Guete»!

