

Rezept NW Heusuppe

Für 4 Personen

Zutaten
1.5 l Sahne
0.5 Kalbs-, Geflügel- oder Gemüsefond
1.5 dl Schaumwein
17g Wiesners Heukräutermischung



Zubereitung
Rahm und Fond zusammen aufkochen.
Vom Herd nehmen und die Kräutermischung begeben und 4 Minuten ziehen lassen. Die Heilkräuter auf keinen Fall länger in der Suppe lassen, weil sie sonst bitter werden.
Die Suppe durch ein feines Sieb giessen.
Kurz vor dem Servieren Schaumwein begeben und nochmals kurz aufkochen.
Mit Salz und Pfeffer abschmecken und Anrichten.
Die Heu-Suppe wird in einem Bett aus Heu serviert.