



www.chöcheler.ch



Chöcheler's Alphüttensuppe

Eine währschafte Suppe aus dem Kanton Fribourg. Auch als Chalet-Suppe bekannt. Wird mit frischem Brot als Hauptmahlzeit serviert. Das Rezept stammt aus einem Kochbuch aus dem Jahre 1980 (Kochkunst und Tradition in der Schweiz) und wurde von mir etwas verfeinert und aufgepeppt.

Zutaten für Chöcheler's Alphüttensuppe (Rezept für 10-12 Personen)

400 gr	Härdöpfu in Würfel geschnitten, geschält
400 gr	Gemüse Rüebli, Lauch Zwiebeln zu je gleichen Teilen grob geschnitten
60 gr	Butter
60 gr	Spinat frisch
60 gr	Soisson Bohnen (die grossen Weissen)
60 gr	Maroni in kleine Stücke gebrochen
2 Liter	Rindfleischbrühe
½ Liter	Milch
2,5 dl	Rahm
1 Bund	Schnittlauch frisch und fein geschnitten
150 gr	Greyerzerkäse gerieben

Abschmecken mit Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung

Das Gemüse in der Butter glasig dämpfen, Rinderbouillon dazu giessen und die abgetropften grossen weissen Bohnen dazugeben. Würzen mit Salz, Pfeffer und Muskat.

Alles ca. 1 Stunde köcheln lassen

Nun die Milch und die Maronis dazugeben und weitere 10 Minuten köcheln lassen.

Vor dem Servieren Rahm und Käse dazugeben. Schnittlauch vorsichtig darüber streuen.

