Bild Maik Begandt

BÜNDNER BERGHEUSUPPE MIT HIRSCHTROCKENFLEISCH

Nach einem Rezept von «Fürst & Schmalz» mit Hirschtrockenfleisch von Simon Kunfermann

für vier Personen

Zutaten

1 Stück Hirschtrockenfleisch
2 Zwiebeln
2 kleine Kartoffeln
1 Lauch
70 g Bündner Bergheu
70 ml Weisswein
700 ml Wasser
200 ml Rahm
50 g Butter
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Gemüse andünsten: Zwiebeln und Lauch schneiden, in Butter glasig andünsten. Kartoffeln schälen, klein schneiden und beigeben.
Mit Flüssigkeit kochen: mit Weisswein ablöschen, kurz einkochen lassen, mit Wasser auffüllen und Gemüse weichkochen.
Suppe verfeinern: Rahm hinzufügen, pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kochend über das Bergheu giessen und mindestens 10 Minuten ziehen lassen.
Fleisch vorbereiten: Hirschtrockenfleisch in dünne Streifen schneiden.

Anrichten

Suppe durch ein feines Sieb passieren, in Tellern anrichten und mit dem Hirschtrockenfleisch servieren.

https://kochen.somedia.ch