

Obersaxer Hirseflockensuppe

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

1 EL	Zwiebeln
1 EL	Butter
8 dl	Bouillon
30 g	Hirseflocken
20 g	Bündnerfleisch
1 dl	Rahm
4 EL	Schlagrahm
40 g	Zucchettiwürfel
	Salz
	Pfeffer



Zubereitung:

Zwiebeln fein hacken und in der Butter andünsten. Bouillon und Hirseflocken begeben und alles 5 Minuten köcheln lassen. Das Bündnerfleisch fein schneiden und anschliessend zusammen mit dem Rahm begeben und aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen, den Schlagrahm darunter ziehen. Die Zucchettiwürfel (KL 1mm) kurz in Butter anziehen. Die Suppe in warmen Tellern servieren und die Zucchettiwürfel auf die Suppe geben.