

# Ritzlisuppe

Aus dem deutschsprachigen Senseoberland des Kanton Freiburg



Jodlerfamilie Klaus-Aeby-Süess

## Rezept für 4 Personen

3 grosse Rüebli	in Würfel geschnitten
2 grosse Kartoffeln	in Würfel geschnitten
1 Lauchstängel (z.T. mit Grün)	halbieren, ca. 1cm breit schneiden
2 Stangensellerie (mit Grün)	1cm breit schneiden
1 EL Butter in Pfanne schmelzen,	alles Gemüse andämpfen
2 Liter heisse Bouillon	ablöschen, Suppe eine Stunde köcheln lassen
100g geriebener Greyerzerkäse	in 4 Suppenteller verteilen
1dl Käserei-Vollrahm	über den Käse verteilen
	fertige Suppe in die Suppenteller geben
Schnittlauch	fein geschnitten über die Suppe streuen

## A Gueta zäme!!

