

# 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!!

