Gartenbauschule
Hünibach

Biologisch-Dynamisch

Chartreusestrasse 7, 3626 Hünibach
Tel. 033 244 10 20, Fax 033 244 10 29
Laden: Tel. 033 244 10 21

Reis-Wirsing-Suppe

1 Wirz	Strunk entfernen und in feine Streifen schneiden
1-2 Zwiebeln	fein hacken
Öl	
1 L Gemüsebouillon	
200 g Vollkornreis	kochen
100 g geriebener Emmentaler	

Zwiebeln in etwas Öl glasig dünsten. Mit dem Wirsing auffüllen und unter Rühren etwas anziehen lassen. Die Bouillon (ev. etwas Weisswein) dazugeben. Die Suppe mit Anis, Kümmel, Salz und Muskatnuss abschmecken.

Vorgekochten Reis auf die Teller geben, die heisse Suppe darüber verteilen und mit Käse bestreut servieren.