

Heimisbachersuppe – ein wärmendes „Winter-Znacht“!

Heimisbach ist ein kleines Dorf im Emmental. Es gehört zur Gemeinde Trachselwald. Dieses landschaftlich reizvolle Gebiet lädt geradezu zum Wandern und Verweilen ein. Leistungsvolle Gewerbebetriebe, heimelige Gasthäuser und Landwirtschaft sind die Haupterwerbsquellen. Die Mehrheit der Arbeitnehmer ist aber auf auswärtige Arbeitsplätze angewiesen.

Da Heimisbach übers Wochenende und am Abend mit den ÖV nicht erschlossen ist, stellt der Ortsverein Trachselwald-Heimisbach speziell gekennzeichnete Velos zur Verfügung, damit müde Wanderer kostenlos zum Bahnhof Grünenmatt fahren können. Dort können die Fahrräder dann einfach im Veloständer wieder abgestellt werden.



Das braucht es für 4 Personen:

- 350 g Kartoffeln in nussgrosse Würfel geschnitten
- 30 g Speckwürfel
- 50 g Zwiebeln, fein geschnitten
- 50 g Lauch, in Ringe geschnitten
- 10 g Knoblauch, fein geschnitten
- 30 g Rüeblli, in kleine Stücke geschnitten
- 50 g Sellerie, in kleine Stücke geschnitten
- 1 EL Mehl
- 1 l Gemüse- oder Hühnerbouillon
- 100 g Reibkäse
- 100 g Brotwürfel geröstet
- 20 g Butter oder Fett
- 1 EL Essig
- 2 EL Rahm
- 1 TL Majoran
- Salz, Muskat & Pfeffer nach Belieben



So wird es gekocht:

(Vorbereitung ca. 15 Min. / Garzeit ca. 20 Min.)



1. Wenig Butter in einem grossen Topf erwärmen, Speckwürfel dazugeben und kurz darin anbraten.
2. Nun die gewürfelten und geschnittenen Zwiebeln, Lauch, Knoblauch, Sellerie und Rübli dazugeben und unter ständigem Wenden kurz mitdünsten.
3. Jetzt die Kartoffeln dazugeben, mit Mehl bestäuben und ebenfalls unter ständigem Wenden kurz mitdünsten.
4. Die Mischung mit der Bouillon ablöschen und alles ca. 15 Minuten kochen lassen.
5. Zum Schluss alles durch ein Passevite treiben, mit Salz, Pfeffer, Muskat, Majoran, Essig und Rahm nach Belieben würzen, in Suppenteller- oder -töpfchen anrichten und sofort servieren.

Tipp:

Wer kein Passevite hat, kann die Suppe auch einfach mit einem Stabmixer direkt in der Pfanne kurz pürieren.

Das passt dazu:

Vollkorn-, Nuss- oder Ruchbrot. Auch getoastete Baguette-Scheiben mit wenig Kräuter- oder Knoblauchbutter bestrichen sind sehr zu empfehlen.

Die Weinkellerei Rahm empfiehlt:

Hallauer Blanc de Noir, Réserve du Patron, 2008 Hallau AOC: Blanc de Pinot Noir oder kurz Blanc de Noir ist ein spritziger Weisswein mit feinfruchtigen Aromen. Er wird aus den feinen, handgepflückten Pinot Noir-Trauben (Blauburgunder) frischgepresst und kalt vergoren und passt ideal als Apéro, zu Fisch, hellem Fleisch, asiatischen und vegetarischen Gerichten. Bestellen können Sie ihn direkt [hier](#).

„En Guete“ wünscht Ihnen Doris

