

Randensuppe mit Meerrettischschaum

1 Schalotte	klein schneiden
3 Randen roh	schälen in Würfel schneiden
1 El eingesottene Butter	zuerst Schalotten, danach Randen andünsten
1,5 Liter Wasser	dazu giessen
1 El Bouillonpulver	würzen
1 Lorbeerblatt	zugeben, kochen, bis die Randenwürfel weich sind
	Suppe pürieren
2 dl Vollrahm	steif schlagen
1 Scheibe Meerrettich	frisch zum Rahm reiben (feinste Reibe)
1 Prise Salz	zugeben, sorgfältig unterziehen und die angerichtete Suppe damit garnieren

Variante für eilige Hausfrauen oder Männer: Bereits gekochte Randen verwenden
Die Kochzeit verkürzt sich deutlich, es gibt weniger Rüstarbeit



Lauch- Kartoffelsuppe mit Alpkäse

1 grosse Lauchstange	waschen und in Streifen schneiden
2-3 Kartoffeln mehlig	waschen, schälen, in Würfel schneiden
1 El eingesottene Butter	in Pfanne flüssig werden lassen
1 Schalotte	klein geschnitten glasig braten
	Gemüse zugeben und andünsten
1,5 Liter Wasser	dazu giessen
1 El Bouillonpulver	würzen
1 Lorbeerblatt	zugeben, vor dem Pürieren entfernen
1 Prise Muskatnuss	frisch, dazu reiben
	alles 20 Minuten leise kochen
wenig Alpkäse	gerieben

Die Suppe pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und in vorgewärmte Teller anrichten, garnieren mit geriebenem Alp- oder Bergkäse