

„Walliser Spezialitäten im Winter“



Franzi's Belalp Hirtensuppe (für 24 Personen)

250 g	Walliser Trockenfleisch
250 g	Butter
5 Stk.	Zwiebeln
5 Stk.	Karotten
1 Stk.	Sellerie
2 Stk.	Lauch
50 g	Rollgerste
15 l	Bouillon
5 dl	Rahm

Salz, Pfeffer, Muskat, Peterli & Hobelkäse

Zubereitung:

Das Gemüse und das Trockenfleisch in kleine Würfel schneiden (auch möglich: Trockenfleisch - eine Scheibe pro Teller als Deko) und im Butter andünsten.

Die Rollgesorte dazugeben.

Mit Bouillon auffüllen.

30 Minuten leicht kochen und mit Rahm verfeinern.

Am Schluss gehackte Peterli und geriebener Hobelkäse dazugeben.