

Bergheusuppe & die Bauern

Der mit
dem Rezept

Andreas-Züllig.ch



«Heidner» Bergheusuppe

Die Bündler Bauern machen das beste Bergheu. Bäuerinnen und Bauern prägen mit Motormäher, Schwader und Fleiss die Landschaft. Als Hotelier profitiere ich davon. Als Gastronom setze ich Regio-Produkte (nicht nur Bergheu) in der Küche ein. In Bern stärkere ich als Nationalrat die noch wenig stabilen Brücken zwischen Tourismus und Landwirtschaft.

Zutaten für 6 Personen

Zutaten

- 50 g Bergheu
- 1 Stück Knoblauchzehe gequetscht
- 2 l Wasser
- 80 g Risottoreis
- 3 dl Rahm
- Salz, Pfeffer, wenig Muskat

Als Garniture

- 1 dl geschlagener Rahm
- 60 g Birnenbrot in Würfel geschnitten
- 10 g Butter

Zubereitung

Das Wasser aufkochen über das Bergheu und die Knoblauchzehe giessen und 10 Minuten ziehen lassen. Anschliessend den «Bergheutee» abgiessen. Mit dem Risottoreis aufkochen und rund 30 Minuten leicht köcheln lassen. Mit dem Stabmixer pürieren und weitere 10 Minuten köcheln lassen. Anschliessend nochmals mixen und durch ein feines Sieb passieren. Rahm begeben und nochmals aufkochen. Abschmecken.

Für die Garniture die Birnenbrotwürfel in der Butter kurz anziehen. Die Suppe in Tassen geben, mit dem geschlagenen Rahm garnieren. Mit den Birnenbrotwürfeln bestreuen und geniessen.

Als «Der mit dem Rezept» kandierte Andreas Züllig mit Salz und Pfeffer für den Nationalrat. Er verbindet sein Wahlversprechen und seine gesellschaftspolitische Verantwortung mit Genuss, macht Politik geniessbar.