



Nidwaldner Chornsupp

Zutaten für 4 Portionen

1	Zwiebel, fein gehackt
1 – 2	Knoblauchzehen, gepresst
1 – 2	Rüebli, in feinen Würfeln
1	Stange Lauch, in Ringe geschnitten
1	Stangensellerie, fein gewürfelt
100 g	Nidwaldner Getreide (Weizen / Dinkel / Hafer)

Weitere Nidwaldner Zutaten

1 EL	Butter zum Anbraten
1 dl	Weisswein
1 Liter	Gemüsebouillon
1 – 1.5 dl	Chäsirahm
Salz, Pfeffer, Muskatnuss nach Geschmack	
Frische Blüten zum Garnieren	

Für die Variante mit Fleisch

100 g	Speckwürfeli
-------	--------------

Alle Zutaten
sind bei unseren
Produzentinnen und
Produzenten
erhältlich.

Vorbereitung

Getreide am Vortag in reichlich kaltem Wasser einweichen. Am Kochtag abgiessen und kurz abspülen.

Anbraten:

In einem grossen Suppentopf Butter erhitzen. Zwiebeln, Knoblauch, Speckwürfeli darin bei mittlerer Hitze andünsten, bis alles duftet und leicht Farbe annimmt.

Gemüse dazugeben

Rüebli, Lauch und Sellerie begeben und einige Minuten mitdünsten.

Ablöschen und Kochen

Mit dem Weisswein ablöschen und kurz einköcheln lassen. Eingeweichtes Getreide dazugeben, mit der Bouillon auffüllen und zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 60 Minuten köcheln lassen, bis das Getreide weich ist.

Vollenden

Chäsirahm unterrühren, mit Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss abschmecken.

Anrichten

In tiefe Teller schöpfen, mit frischen Blüten garnieren und mit einem Glas Nidwaldner Weisswein und einem Plättli hiesigen Käsespezialitäten und Trockenfleisch geniessen.

Tipp

Die Suppe lässt sich wunderbar vorbereiten und schmeckt aufgewärmt fast noch besser. Wer mag, kann auch kleine Kartoffelwürfel oder Kohlrabi aus der Region ergänzen.