



Vorspeise

Valler Hirsensuppe

Schoppa da pnitscha da val Sogn Pieder

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

1 TL	Schalotte fein gehackt
1 TL	Butter
1 L	Fleischbrühe
30 gr	Hirseflocken
20 gr	Bündnerfleisch, klein gewürfelt
1 dl	Rahm
	Salz und Pfeffer aus der Mühle
6 EL	Schlagrahm
40 gr	Zucchetti, klein gewürfelt
1/2 TL	Butter

Zubereitung:

Zucchettiwürfeln	Die in feine Würfeli geschnittene Zucchettis in 1/2 TL Butter dünsten. Aus der Pfanne entnehmen und auf die Seite stellen.
Schalotten	Die fein gehackten Schalotten in die Butter geben und ebenfalls andünsten.
Hirseflocken	Hirseflocken begeben und umrühren. Danach die Fleischbrühe begeben und ca. 5 Minuten kochen.
Bündnerfleisch und Rahm	Das Bündnerfleisch sowie den Rahm begeben und die Suppe aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
Schlagrahm	Den Schlagrahm darunterziehen. In vorgewärmte Teller schöpfen und mit den Zucchettiwürfeli garnieren. Sofort servieren.