

**„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2**



Fotocredit: Simeon Baker

## **Windauer Bergheusuppe**

### Zutaten

(4 Personen)

Für die Suppe

- 1 Karotte
- ¼ Knollensellerie
- 1 kleiner Lauch
- 1 Wurzelpetersilie
- 1 Zwiebel
- 2 Pilze
- ½ L Wasser
- 2 Handvoll Bergheu (ungedüngt und möglichst kräuterreich)
- Getrocknete Kräuter (hier Brennnessel, Oregano, Salbei, Lavendel, Bohnenkraut, Majoran)
- Salz
- Pfeffer
- 200 ml Obers
- 3 EL Butter

Quelle: ORF extra

## Zubereitung

Zuerst das Wurzelgemüse und die Pilze waschen, schälen und in Würfel schneiden. Nun alles in einem großen Topf mit ½ L Wasser aufkochen und nach 20 Minuten das Heu und die Kräuter begeben.

Den Aufguss 10 Minuten ziehen lassen.

Jetzt die Suppe durch ein Sieb passieren, mit Salz, Pfeffer und Obers verfeinern und zum Abschluss mit einer großzügigen Menge an Butter montieren und mit dem Stabmixer kurz aufschäumen.

Zu dieser herzhaften Suppe passen geräucherter Fisch und ein kräftiges, dunkles Bier ausgezeichnet dazu.