

Soledurner Wysüpli

Zutaten für 6 Personen

Schwierigkeitsgrad: einfach

Zubereitungszeit: 40 Minuten

Menu: [10.05.2023](#)

Creation: [Rolf Gilgen](#)

Rezept: Bürgergemeinde Solothurn

ZUTATEN für 6 Personen:

5 dl Weisswein Domaine de Soleure  
5 dl Wasser  
50 g Butter  
2 Esslöffel Mehl  
1 – 2 Würfel Hühnerbouillon  
1 mittleres Rüebli  
 $\frac{1}{2}$  Knollensellerie (klein)  
 $\frac{1}{2}$  Zwiebel  
 $\frac{1}{2}$  Lauchstengel (weiss)  
1 Lorbeerblatt  
1 Zweig frischer Thymian  
Salz  
Pfeffer nach Bedarf  
1 dl Rahm

Zubereitung:

Die halbe Zwiebel hacken, die geschälten Gemüse in feine Streifen schneiden. Butter in eine Pfanne geben, Zwiebel beifügen, leicht blond anschwitzen.

Gemüse kurz andämpfen, mit Mehl bestäuben.

Weisswein und Wasser zugeben, langsam köcheln. Hühnerbouillon-Würfel und alle übrigen Zutaten beifügen und 15 Minuten köcheln lassen. Lorbeerblatt und Thymianzweig herausnehmen.

Vor dem Servieren Rahm zugeben.