



## Soledurner Wysüpli

### Hier ein Rezept 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
½	Knollensellerie (klein)
½	Zwiebel
½	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.

### Wysüpli für festliche Anlässe:

150 g gekochte und gezupfte Kalbsmilken zusammen mit 150 g klein gewürfelten Champignons zur Suppe geben.

### Fasnächtliches Wysüpli:

Je nach Lust und Geschmack 6 bis 12 fertige Schnecken im Häuschen wärmen, aus dem Häuschen nehmen, zerschneiden und mit der Schneckenbutter der Suppe beirühren. Einen Esslöffel gehackte Petersilie zugeben.

Die Bürgergemeinde Solothurn wünscht "e Guete".

### Anmerkung:

Für das Wysüpli, welches die Bürgergemeinde Solothurn jeweils am Soledurner Wihnachtsmäret verkauft, verwendet der Koch des Alters- und Pflegeheims Thüringenhaus & St. Katharinen sein eigenes "Geheimrezept".