



## Heida

Die Rebsorte Heida gibts nur im Oberwallis. Wen wunderts, denn weiter unten im Tal heisst die gleiche Traube Païen, im Jura wird sie Savagnin blanc genannt. Und auch der Traminer aus Deutschland ist eigentlich nichts anderes.

## Bouillonwürfel

Der Bouillonwürfel wurde in den 1880er-Jahren von Liebig's Extract of Meat Company (LEMCO) in London erfunden. Erst 1909 kam der «Maggi-Würfel» auf den Markt, der sich jedoch besser durchsetzen konnte.



**Claudia Stalder**  
Rezept-  
redaktorin  
Betty Bossi

## «Süsskartoffel-Suppe»

**Suppen sind nicht nur im Trend,** sondern eine wahre Freude für Herz, Leib und Seele. Ein guter Grund also, die Zutaten im Einkaufskorb in eine dampfende Köstlichkeit zu verwandeln und mit geräucherten Forellenfiletstücken zu krönen.

**Und so gehts:** Eine Schalotte fein hacken und in wenig Butter andämpfen. Die geschälten Süsskartoffeln in kleine Stücke schneiden, ebenso ein kleines Rüebli. Beides zu den Schalotten geben und lang genug andämpfen. Konkret heisst dies: Das Gemüse soll richtig golden glänzen und erste Anzeichen von «gar gekocht» zeigen. Das bedeutet, dass sich in der Küche – nein, eigentlich im ganzen Haus – wunderbare Aromastoffe verbreiten.

**Jetzt erst kommt ein kräftiger** Schluck Weisswein dazu, die Flüssigkeit fast vollständig einköcheln lassen. Vom geschälten Ingwer ein grosszügiges Stück dazu reiben und alles kurz weiterköcheln lassen. Dann so viel Bouillon dazugiessen, dass das Gemüse knapp bedeckt ist. Alles bei kleiner Hitze köcheln, bis Rüebli und Süsskartoffeln weich sind. Die Suppe pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die geräucherten Forellenfilets in Stücke teilen und auf der angerichteten Suppe verteilen. Mit einem Tupfer saurem Halbrahm garnieren und sofort servieren. En Guete!