



## Walliser Roggensuppe mit Raclettekäse

Das ist kein traditionelles Walliser Rezept, zumindest ist es nirgends verbrieft. Ich nenne die Suppe einfach so, weil die Zutaten typisch fürs Wallis sind: Roggen, das robuste Getreide, aus dem das Walliser Brot gebacken wird. Fendant, der Walliserwein aus der Chasselas-Traube und Raclette-Käse. Die dicke, währschafte Suppe ist ideal für einen einfachen, aber guten Suppenznacht.

Roggen, oder eben das Roggenmehl muss versäuert werden, damit es backfähig und bekömmlich wird (Die Theorie dazu siehe da). Ich weiss nicht ob das Versäuern des Roggenschrotens auch eine Suppe besser verdaulich macht, ich habe es vor allem aus geschmacklichen Gründen gemacht. Natürlich kann die Suppe auch ohne Versäuern zubereitet werden, der Roggenschrot sollte aber trotzdem über Nacht gequellt werden.

### Zutaten (2 Portionen)

100g	Roggen geschrotet
1	kleine Zwiebel
10cm	Lauch vom grünen Teil
1	kleines Rüeblli
1	Knoblauchzehe
2dl	Fendant
4dl	Gemüsebouillon
1-2	Prisen Zucker
100g	Raclettekäse
	Bratbutter
	Pfeffer

### Zubereitung

Roggenschrot mit 80g Wasser und 15g Anstellgut (Sauerteig) vermischen und über Nacht an einem warmen Ort (30° sind ideal) quellen lassen.

Zwiebel fein hacken. Rüeblü und Lauch in kleine Würfelchen schneiden. Knoblauch fein hacken. Zwiebel, Lauch und Rüeblü in Bratbutter kurz andünsten. Aufgequellter Roggenschrot zerbröseln und zugeben und 3-4 Minuten mitdünsten. Dabei mit einer Holzkelle gut rühren, damit der Roggen nicht am Boden festklebt.

Mit dem Fond ablöschen, Knoblauch zugeben und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Dabei mit dem Schwingbesen immer wieder kräftig durchrühren, damit der Roggenschrot nicht klumpt.

Bouillon dazugießen und 1 Stunde köcheln lassen, dabei ca. alle 10 bis 15 Minuten mit der Holzkelle aufrühren, damit der Roggenschrot nicht am Pfannenboden klebt. Eventuell etwas Wasser nachgießen. Mit Pfeffer und Zucker abschmecken.

Raclettekäse in kleine Würfelchen schneiden. Suppe in Tellern anrichten und den Käse darüberstreuen.





