

## Berner Märitsuppe mit Safran

Anzahl 5 Personen  
Faktor: 100 %  
Gruppe: Suppen, spezial  
Saison: Ganzjährig  
Quelle: Appenberg  
Autor: Christine Sutter

---

### Zutaten:

- 8 g Butter
- 50 g Zwiebel gehackt
- 70 g Lauch grün
- 70 g Karotten
- 50 g Sellerie
- 1.5 Liter Bouillon
- 1 g Safranfäden

### Zubereitung:

Das Gemüse rüsten, waschen und anschliessend feinblättrig schneiden.  
Zwiebeln in Butter andünsten, das feinblättrig geschnittene Gemüse begeben und kurz andünsten.  
Bouillon und Safran dazugeben und zum Siedepunkt bringen.  
Mit Salz und Pfeffer abschmecken  
Kochen lassen bis das Gemüse weich ist.  
Suppe heiss servieren.

**Deklaration der allergenen Zutaten:** Milch (Laktose), Sellerie (inkl. Selleriesalz)