

Büdner Gestensuppe von marta ostertag

Mengen für 10 Personen

3.0 Stück Zwiebeln	
2.0 Stück Knoblauchzehen	
3 cl Olivenöl	
200 g Lauch	
200 g Sellerie	Knollensellerie
250 g Rüebli	
450 g Kartoffeln	
300 g Wirz	
2.0 Stück Lorbeerblatt	
350 g Rollgerste	
3.5 Liter Bouillon (flüssig)	
5 dl Rahm	
* 25 g Petersilie, frische	
750 g Brot	

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g

Zwiebel und Knoblauch in der Butter andämpfen. Gemüse und Lorbeer mitdämpfen. Gerste und Mehl beifügen, kurz mitdünsten. Mit der Bouillon ablöschen, unter Rühren aufkochen. Suppe bei kleiner Hitze ca. 1 Stunde unter häufigem Rühren köcheln lassen.

Rahm beifügen, sämig einkochen, würzen. Petersilie beifügen, in vorgewärmte Suppenschalen geben, garnieren und heiss servieren.