

Bündner-Gerstensuppe von lilifee

Mengen für 10 Personen

Butter in einer Pfanne erwärmen, Zwiebel, Gemüse und Bündnerfleisch andämpfen. Rollgerste begeben, kurz mitdünsten. Lorbeerblatt begeben, Bouillon dazugießen, aufkochen, Hitze reduzieren, zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 1 Std. köcheln, würzen. Rahm dazugießen, Suppe nur noch heiss werden lassen, mit Schnittlauch garnieren.

Quelle: <https://fooby.ch/de/rezepte/17674/buendner-gerstensuppe?menge=10>

Gewürze: Salz, Pfeffer

20 g Butter	
2.5 Stück Zwiebeln	
500 g Lauch	fein geschnitten
500 g Rüebli	in Würfeli
375 g Sellerie	
200 g Rollgerste	
2.5 Stück Lorbeerblatt	
2.5 Liter Bouillon (flüssig)	
5.0 dl Vollrahm	ersetzbar durch Sojarahm
10 g Schnittlauch	