



# Gerstensuppe glutenfreie Alternative von Sofie Keller

Mengen für 4 Personen

Quelle: [https://www.bettybossi.ch/de/Rezept/ShowRezept/BB\\_BBZB140206\\_0013B-40-de?title=Gerstensuppe&list=c%3D%26f%3D-Gerstensuppe&ps=10](https://www.bettybossi.ch/de/Rezept/ShowRezept/BB_BBZB140206_0013B-40-de?title=Gerstensuppe&list=c%3D%26f%3D-Gerstensuppe&ps=10)

Tags: Glutenfrei

Gewürze: Pfeffer, Salz

1.0 EL Butter	
1.0 Stück Zwiebeln	fein gehackt
150 g Sellerie	in Würfeli
160 g Rüebli	in Würfeli
50 kg Speck	(geräucherter Kochspeck) in Würfeli schneiden
80 g Langkornreis	
1.0 Liter Bouillon (flüssig)	
2.0 dl Rahm	
8.0 g Schnittlauch	fein geschnitten

Butter in einer grossen Pfanne warm werden lassen. Zwiebel, Sellerie, Rüebli und Bündnerfleisch andämpfen. Vollkornreis begeben, kurz mitdünsten.

Bouillon dazugiessen, aufkochen, Hitze reduzieren, zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 40 Min. köcheln, würzen.

Die Hälfte des Rahms dazugiessen, Suppe nur noch heiss werden lassen. Restlichen Rahm halb steif schlagen, darauf verteilen, Schnittlauch darüberstreuen.