

Gerstensuppe nach Betty Bossi von Sofie Keller

Mengen für 10 Personen

Quelle: https://www.bettybossi.ch/de/Rezept/ShowRezept/BB_BBZB140206_0013B-40-de?title=Gerstensuppe&list=c%3D%26f%3D-Gerstensuppe&ps=10

Gewürze: Pfeffer, Salz

| | |
|------------------------------|---|
| 2.5 EL Butter | |
| 2.5 Stück Zwiebeln | fein gehackt |
| 375 g Sellerie | in Würfeli |
| 400 g Rüebli | in Würfeli |
| 125 kg Speck | (geräucherter Kochspeck (ein Block)) in Würfeli schneiden |
| 200 g Rollgerste | |
| 2.5 Liter Bouillon (flüssig) | |
| 5.0 dl Rahm | |
| 20 g Schnittlauch | fein geschnitten |

Butter in einer grossen Pfanne warm werden lassen. Zwiebel, Sellerie, Rüebli und Bündnerfleisch andämpfen. Rollgerste 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.