



Gerstensuppe nach Betty Bossi von Sofie Keller

Mengen für 26 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

6.5 EL Butter	
6.5 Stück Zwiebeln	fein gehackt
975 g Sellerie	in Würfeli
1.04 kg Rüebli	in Würfeli
325 kg Speck	(geräucherter Kochspeck (ein Block)) in Würfeli schneiden
520 g Rollgerste	
6.5 Liter Bouillon (flüssig)	
1.3 Liter Rahm	
52 g Schnittlauch	fein geschnitten
1.3 kg Brot	

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