

Gerstensuppe Vegi von Sofie Keller

Mengen für 15 Personen

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

Tags: Vegetarisch

Gewürze: Salz, Pfeffer

3.75 EL Butter	
3.75 Stück Zwiebeln	fein gehackt
563 g Sellerie	in Würfeli
600 g Rüebli	in Würfeli
300 g Rollgerste	
3.75 Liter Bouillon (flüssig)	
7.5 dl Rahm	
30 g Schnittlauch	fein geschnitten
750 g Brot	

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.