

Gerstensuppe Vegi von Sofie Keller

Mengen für 3 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

* 9 g Butter	
* 67.5 g Zwiebeln	fein gehackt
113 g Sellerie	in Würfeli
120 g Rüebli	in Würfeli
60 g Rollgerste	
7.5 dl Bouillon (flüssig)	
1.5 dl Rahm	
6.0 g Schnittlauch	fein geschnitten
150 g Brot	

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g

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.