

Gerstensuppe Vegi von Sofie Keller

Mengen für 5 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: Pfeffer, Salz

1.25 EL Butter	
1.25 Stück Zwiebeln	fein gehackt
188 g Sellerie	in Würfeli
200 g Rüebli	in Würfeli
100 g Rollgerste	
1.25 Liter Bouillon (flüssig)	
2.5 dl Rahm	
10 g Schnittlauch	fein geschnitten
250 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.