



# Gerstensuppe Vegi von Sofie Keller

Mengen für 60 Personen

Quelle: [https://www.bettybossi.ch/de/Rezept/ShowRezept/BB\\_BBZB140206\\_0013B-40-de?title=Gerstensuppe&list=c%3D%26f%3D-Gerstensuppe&ps=10](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

15 EL Butter	
15 Stück Zwiebeln	fein gehackt
2.25 kg Sellerie	in Würfeli
2.4 kg Rüebli	in Würfeli
1.2 kg Rollgerste	
15 Liter Bouillon (flüssig)	
3 Liter Rahm	
120 g Schnittlauch	fein geschnitten
3.0 kg 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.