

# Gerstensuppe Vegi von Sofie Keller

Mengen für 8 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: Salz, Pfeffer

2.0 EL Butter	
2.0 Stück Zwiebeln	fein gehackt
300 g Sellerie	in Würfeli
320 g Rüebli	in Würfeli
160 g Rollgerste	
2.0 Liter Bouillon (flüssig)	
4.0 dl Rahm	
16 g Schnittlauch	fein geschnitten
400 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.