

## Büdnert Gestensuppe von marta ostertag

Mengen für 10 Personen

|                              |                 |
|------------------------------|-----------------|
| 3.0 Stück Zwiebeln           |                 |
| 2.0 Stück Knoblauchzehen     |                 |
| 3 cl Olivenöl                |                 |
| 200 g Lauch                  |                 |
| 200 g Sellerie               | Knollensellerie |
| 250 g Rüebli                 |                 |
| 450 g Kartoffeln             |                 |
| 300 g Wirz                   |                 |
| 2.0 Stück Lorbeerblatt       |                 |
| 350 g Rollgerste             |                 |
| 3.5 Liter Bouillon (flüssig) |                 |
| 5 dl Rahm                    |                 |
| * 25 g Petersilie, frische   |                 |
| 750 g Brot                   |                 |

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

Zwiebel und Knoblauch in der Butter andämpfen. Gemüse und Lorbeer mitdämpfen. Gerste und Mehl beifügen, kurz mitdünsten. Mit der Bouillon ablöschen, unter Rühren aufkochen. Suppe bei kleiner Hitze ca. 1 Stunde unter häufigem Rühren köcheln lassen.

Rahm beifügen, sämig einkochen, würzen. Petersilie beifügen, in vorgewärmte Suppenschalen geben, garnieren und heiss servieren.