



Büdner Gestensuppe

von marta ostertag

Mengen für 50 Personen

15 Stück Zwiebeln	
10 Stück Knoblauchzehen	
1.5 dl Olivenöl	
1.0 kg Lauch	
1.0 kg Sellerie	Knollensellerie
1.25 kg Rüebli	
2.25 kg Kartoffeln	
1.5 kg Wirz	
10 Stück Lorbeerblatt	
1.75 kg Rollgerste	
17.5 Liter Bouillon (flüssig)	
2.5 Liter Rahm	
2.5 Bund Petersilie, frische	
3.75 kg Brot	

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.