



Büdner Gestensuppe

von marta ostertag

Mengen für 80 Personen

24 Stück Zwiebeln	
16 Stück Knoblauchzehen	
2.4 dl Olivenöl	
1.6 kg Lauch	
1.6 kg Sellerie	Knollensellerie
2 kg Rüebli	
3.6 kg Kartoffeln	
2.4 kg Wirz	
16 Stück Lorbeerblatt	
2.8 kg Rollgerste	
28 Liter Bouillon (flüssig)	
4.0 Liter Rahm	
4.0 Bund Petersilie, frische	
6.0 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.