



Büdner Gestensuppe

von marta ostertag

Mengen für 10 Personen

900 g Zwiebel	
3 cl Olivenöl	
200 g Lauch	
400 g Sellerie	Knollensellerie
400 g Rüebli	
450 g Kartoffeln	
2.0 Stück Lorbeerblatt	
350 g Rollgerste	
3.5 Liter Bouillon (flüssig)	
2.5 dl Rahm	
500 g Schnittlauch	
750 g 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.