



Bündner Gerstensuppe

von Florence Bühler

Mengen für 10 Personen

Quelle: bettybossi.ch

2.5 EL Butter	
2.5 Stück Zwiebeln	
250 g Rüebli	
200 g Rollgerste	geschält
5.0 Stück Bouillonwürfel	1 Würfel mit 1/2 Liter Wasser
5.0 dl Rahm	
10 g Schnittlauch	zum Anrichten
1.0 kg Brot	schneiden

Zwiebeln und Rüebli in kleine Würfel schneiden. Butter in einer grossen Pfanne warm werden lassen. Zwiebel, Rüebli 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 und mit Salz, Pfeffer abschmecken.