



Bündner Gerstensuppe

von Florence Bühler

Mengen für 46 Personen

Quelle: bettybossi.ch

11.5 EL Butter	
11.5 Stück Zwiebeln	
1.15 kg Rüebli	
920 g Rollgerste	geschält
23 Stück Bouillonwürfel	1 Würfel mit 1/2 Liter Wasser
2.3 Liter Rahm	
46 g Schnittlauch	zum Anrichten
4.6 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.