Gerstensuppe nach Betty Bossi von Sofie Keller

Mengen für 10 Personen

Quelle: https://www.bettybossi.ch/de/Rezept/ShowRezept/BB_BBZB140206_0013B-40-de?title=Gerstensuppe&list=c%3D%26f%3D-Gerstensuppe&ps=10
Gewürze: Salz, Pfeffer

2.5 EL Butter	
2.5 Stück Zwiebeln	fein gehackt
375 g Sellerie	in Würfeli
400 g Rüebli	in Würfeli
125 kg Speck	(geräucherter Kochspeck (ein Block)) in Würfeli schneiden
200 g Rollgerste	
2.5 Liter Bouillon (flüssig)	
5.0 dl Rahm	
20 g Schnittlauch	fein geschnitten
500 g Brot	

Butter in einer grossen Pfanne warm werden lassen. Zwiebel, Sellerie, Rüebli und Bündnerfleisch andämpfen. Rollgerste beigeben, 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.