



# Gerstensuppe nach Betty Bossi von Sofie Keller

Mengen für 25 Personen

Quelle: [https://www.bettybossi.ch/de/Rezept/ShowRezept/BB\\_BBZB140206\\_0013B-40-de?title=Gerstensuppe&list=c%3D%26f%3D-Gerstensuppe&ps=10](https://www.bettybossi.ch/de/Rezept/ShowRezept/BB_BBZB140206_0013B-40-de?title=Gerstensuppe&list=c%3D%26f%3D-Gerstensuppe&ps=10)

Gewürze: Pfeffer, Salz

6.25 EL Butter	
6.25 Stück Zwiebeln	fein gehackt
938 g Sellerie	in Würfeli
1.0 kg Rüebli	in Würfeli
313 kg Speck	(geräucherter Kochspeck (ein Block)) in Würfeli schneiden
500 g Rollgerste	
6.25 Liter Bouillon (flüssig)	
1.25 Liter Rahm	
50 g Schnittlauch	fein geschnitten
1.25 kg Brot	

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