

Bündnergerstensuppe *Rezept und Foto von Miriam*

Zutaten

Für 4 Personen

150 g Speckwürfeli
100 g Rollgerste
1,5 Liter Gemüsebouillon
1 Zwiebel fein gehackt
½ Sellerie, in Würfel geschnitten
3 Rüebli, in Würfel geschnitten
1 Lauchstengel, in Ringe geschnitten
½ kleiner Wirz in Würfel geschnitten

Salz, Pfeffer, Muskat
1 dl Rahm
1 Bund Petersilie oder Schnittlauch, gehackt



Zubereitung

Gemüse und Rollgerste und Speckwürfeli andünsten, mit Bouillon ablöschen, aufkochen. Min. 4 Stunde zugedeckt köcheln lassen. Immer wieder rühren.

Am folgenden Tag noch einmal ca. 2 Std. köcheln, wenn sie zu dick ist etwas Bouillon nachgiessen.

Abschmecken mit Salz, Pfeffer und Muskatnus.

Rahm und Petersilie begeben.