

Bündnergerstensuppe



Zutaten

Für 4 Personen

100 g Speckwürfeli

100 g Rollgerste

1,5 Liter Gemüsebouillon

1 Zwiebel fein gehackt

½ Sellerie, in Würfel geschnitten

1 Rüebli, in Würfel geschnitten

½ Lauchstengel, in Ringe geschnitten

½ kleiner Wirz in Würfel geschnitten

Salz, Pfeffer, Muskat

1 dl Rahm

1 Bund Petersilie, 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 ca. 2 Std. köcheln

Abschmecken mit Salz, Pfeffer und Muskatnus.

Rahm und Petersilie begeben.

Rezept Eigentum Miriam Schmid