

## Gerstensuppe

1 Zwiebel, gehackt  
Suppengemüse (Rüebli, Lauch,  
Sellerie, Kabis)  
2 EL Öl

Suppengemüse in mundgerechte Stücke schneiden und mit der gehackten Zwiebel in Öl dünsten.

100 g Rollgerste  
1 ½ lt Bouillon  
Rippli, Bauernschüblig etc.

Gerste dazugeben, kurz mitdünsten und mit der Bouillon aufgiessen. Rippli und besteckte Zwiebel dazugeben und während rund 2 Stunden bei mittlere Hitze kochen.  
(Bauernschüblig nur 1 Stunde mitkochen)

1 Zwiebel besteckt mit Lorbeer und Nelken

Rahm

Rahm kurz vor dem Servieren untermischen oder direkt in die Suppenteller geben.

steiertisch