

# Neuheimer Gerstensuppe



Zeit : ca. 45 Min

Zutaten: 4 Personen

## Zubereitung

50g **Butter**  
1 **Zwiebel** gehackt  
150 g **Sellerie**, in Würfeli  
150 g **Rüebli**, in Würfeli  
½ **Lauch**, klein geschnitten  
150 g **Rollgerste**  
2.0 l **Wasser**  
  
3 Würfel **Gemüsebouillon**  
nach Bedarf **Salz, Pfeffer**  
2 dl **Rahm**  
1 Bund **Schnittlauch**, fein geschnitten

In einer grossen Pfanne aufwärmen  
begeben, kurz dünsten  
begeben, kurz dünsten  
begeben, kurz dünsten  
begeben, kurz dünsten  
dazu giessen  
begeben, aufkochen, Hitze reduzieren  
zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 45 Min. köcheln  
würzen  
vor dem Servieren begeben  
darüber streuen