

Gerstencremesuppe



Zubereitungszeit

20 Minuten + ca. 2 Stunden köcheln lassen

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien: 200 kcal

Eiweiss: 6 g

Fett: 9 g

Kohlenhydrate: 25 g

Zutaten für 4 Portionen

| | |
|-----------|---------------------------|
| 60 g | Rollgerste |
| 1 | kleine Zwiebel |
| 1 | Karotte |
| 60 g | Stangensellerie |
| 2 EL | Butter |
| 1.2 l | Hühnerbouillon oder -fond |
| 0.5 Bund | Petersilie |
| 1 Scheibe | Weissbrot vom Vortag |
| | Salz |
| | Pfeffer |
| | gemahlene Muskatnuss |
| 1 | Eigelb |

Zubereitung

1. Gerste mit kaltem Wasser bedeckt aufkochen. Ca. 2 Minuten köcheln lassen. Abgiessen und abtropfen lassen. Zwiebel, Karotte und Sellerie in Würfelchen schneiden. Die Hälfte der Butter erhitzen, Gemüse darin andünsten. Gerste und Bouillon dazugeben, Suppe bei kleiner Hitze ca. 2 Stunden zugedeckt köcheln lassen.
2. Petersilie hacken. Brot entrinden und in Würfelchen schneiden. Restliche Butter erhitzen, Brot darin knusprig braten. Suppe pürieren und durch ein feines Sieb in eine zweite Pfanne streichen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Wenig Suppe in einer Tasse mit dem Eigelb verquirlen. Mischung unter ständigem Rühren zur Suppe geben. Achtung: Die Suppe darf nicht mehr kochen! Anrichten, mit Petersilie und Croûtons bestreuen und sofort servieren.