

## Bünder Gerstensuppe

Für 4 Personen

100 g Rollgerste  
500 g Gemüse  
    Lauch  
    Sellerie  
    Rüebli  
    Zwiebeln  
2 grosse Kartoffeln festkochend

20 g Butter  
1,5 Liter Wasser  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
400g geräucherter Speck

(im Sommer einfach den Speck weglassen und nur Kartoffeln und Rüebli verwenden)

2 Eigelb  
1,5 dl Rahm

Schnittlauch für die Garnitur

Das Gemüse und die Kartoffeln klein schneiden und in der Butter dünsten  
Gerste zufügen, kurz mitdünsten  
Mit Wasser ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen  
Speck in Tranchen schneiden, und begeben

Alles ca. 30- 40 Minuten im Dampfkochtopf garen bis die Gerste weich ist

Eigelb und Rahm verquirlen. Wenig Suppe dazu geben und alles unter die Suppe rühren.  
Nicht mehr kochen.

Gerstensuppe pikant abschmecken und in vorgewärmten Tellern anrichten. Schnittlauch mit der Schere direkt darüber schneiden. Sofort servieren.

E Guete!

Dazu passt knuspriges, dunkles Brot.

