

# Gerstencremesuppe

(Cream of Barley Soup)

4-Personen

## Zutaten:

60	-	gr Rollgerste
1	-	kleine Zwiebel
1	-	Karotte
60	-	gr Stangensellerie
2	-	EL Butter
1,2	-	liter Hühnerbouillon
½	-	Bund Petersilie
1	-	Scheibe Weissbrot vom Vortag
etwas	-	Pfeffer aus der Mühle
etwas	-	Salz
etwas	-	Muskatnuss gemahlen
1	-	Eigelb



## Zubereitung:

Gerste mit kaltem Wasser bedeckt aufkochen - cirka 2-Minuten köcheln lassen.  
Abgiessen und abtropfen lassen. Zwiebel, Karotte und Stangensellerie in Würfelchen schneiden.

Die Hälfte der Butter erhitzen. Das Gemüse darin andünsten. Gerste und Bouillon dazugeben.  
Die Suppe bei kleiner Hitze cirka 2-Stunden zugedeckt köcheln lassen.

Petersilie hacken. Brot entrinden und in Würfelchen schneiden.

Restliche Butter in Bratpfanne erhitzen. Die Brotwürfelchen 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 dabei nicht mehr kochen!

Anrichten in vorgewärmte Suppenteller oder Tassen. Mit Petersilie und Croûtons bestreuen und sofort servieren.