

# Erdäpfelsuppe mit Rollgerste

Die Erdäpfelsuppe mit Rollgerste ist ein altes Rezept aus Omas Kochbuch. Eine wärmende Suppe genau richtig, wenn es draußen kalt wird.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 60 min

**Ruhezeit:** 10,0 h

**Gesamtzeit:** 11,3 h



## Zutaten

200 g	Rollgerste
1 Stk.	<a href="#">Zwiebel</a>
1 Stk.	Lauch
2 Stk.	<a href="#">Karotten</a>
500 g	Erdäpfel
1 l	Gemüsefond
250 ml	Sauerrahm
1 EL	Mehl
	Öl
	Majoran (getrocknet)
1 Schuss	Essig
	<a href="#">Salz und Pfeffer</a>

## Zubereitung

1. Für die **Erdäpfelsuppe die Rollgerste** über Nacht in kaltem Wasser einweichen. Die Zwiebel schälen und fein zerhacken, Lauch und Karotten putzen und in kleine Stücke schneiden. Die Erdäpfel schälen und in kleine Würfel schneiden.
2. Das Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebel glasig anschwitzen. Das Gemüse und die Rollgerste zugeben und kurz rösten. Mit Gemüsefond aufgießen und bei geringer Hitze etwa

25 Minuten kernig weich garen lassen.

3. Den Sauerrahm mit Mehl verquirlen und in die Erdäpfelsuppe rühren. Mit Majoran, Essig, Salz und Pfeffer abschmecken und heiß servieren.

## Tipp