

# Gerstensuppe

Die klassische Gerstensuppe schmeckt Jung und Alt. Das Rezept hierfür hat eine lange Tradition.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 25 min



## Zutaten

|                             |
|-----------------------------|
| 1 EL <a href="#">Butter</a> |
| 1 TL Gemüsebrühe            |
| 140 g Gerstel               |
| 1 Stk. Knoblauchzehe        |
| 1 EL Petersilie             |
| 1 Prise Salz                |
| 1 EL Schnittlauch           |
| 0.5 l Wasser                |
| 1 Stk. Zwiebel              |

## Zubereitung

1. Für die Gerstensuppe Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Butter in einem Topf erhitzen und Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten. Gerstel dazugeben und anrösten lassen.
2. Mit Wasser auffüllen und die Gemüsebrühe dazugeben. Weich kochen lassen. Petersilie und Schnittlauch waschen, trockentupfen und fein hacken. Suppe vor dem Servieren salzen und mit Schnittlauch und Petersilie abschmecken.

## Tipp

Die Gerstensuppe nach Belieben mit frischem Gemüse wie Karotten, Porree oder Sellerie verfeinern.