Rollgerstensuppe

Die Rollgerstensuppe ist eine schmackhafte und sättigende Hausmannskost aus Omas Küche. Dieses einfache Rezept ist ein Österreich sehr beliebt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,3 h

Zutaten

2 Stk.	Zwiebel
3 Stk.	Knoblauch
3 Stk.	Möhren
3 Stk.	Kartoffeln
1 EL	Öl
1.5 l	Rinderbrühe
200 g	Rollgerste
	Salz
	Pfeffer
0.5 Bündel	Petersilie

Zubereitung

1. Für die **Rollgerstensuppe** die Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken. Die Möhren putzen und in kleine Stücke zerschneiden. Die Kartoffel schälen und in kleine Würfel schneiden.

2. Das Öl in einem Kochtopf erhitzen, Knoblauch und Zwiebel kurz glasig andünsten. Das vorbereitet Gemüse kurz mit rösten und mit der Rinderbrühe aufgießen. Die Rollgerste unterrühren.

3. Die Suppen aufkochen lassen und bei kleiner Hitze etwa 60 Minuten köcheln bis die Rollgeste weich gegart ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, in Teller anrichten und mit frisch gehackter Petersilie garnieren.

Tipp

Die Rollgerstensuppen schmeckt noch schmackhafter und gehaltvoller, wenn man einige Suppenknochen mitkocht.