

Gerstensuppe mit grünen Spargeln und Rohschinken



Zutaten
Für 4 Personen

1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Esslöffel Butter
100 g Rollgerste
1 Liter Fleischbouillon oder
Gemüsebouillon
8 Stangen Spargeln grün
50 g Rohschinken
1 kleine Handvoll Kerbel
1 dl Halbrahm
Salz
schwarzer Pfeffer

Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und klein würfeln.

In einer grösseren Pfanne die Butter erhitzen. Die Zwiebel und den Knoblauch darin andünsten. Die Rollgerste beifügen und kurz mitdünsten. Die Bouillon dazugießen und zum Kochen bringen. Die Suppe zugedeckt bei schwacher Hitze etwa 40 Minuten leise kochen lassen.

Inzwischen die Spargeln waschen und die unteren Enden grosszügig abschneiden. Die Spitzen abschneiden, die Stangen in etwa 1 cm lange Stücke schneiden. Vom Rohschinken den Fettrand entfernen, den Fleischteil in Streifen schneiden. Den Kerbel waschen und trockenschütteln. Größere Stiele entfernen und den Kerbel fein hacken.

Die Spargelstücke zur Gerstensuppe geben und diese noch etwa 5 Minuten weitergaren, bis die Spargeln bissfest sind und die Gerste weich ist.

Den Rahm unter die Suppe rühren und diese mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Suppe in vorgewärmten Tellern anrichten und jeweils etwas Rohschinken und Kerbel daraufgeben. Sofort servieren.