

# Weisswein Gerstensuppe



*Klassiker der Schweizer Küche, neu interpretiert: Aus der Bündner- wird Weisswein-Gerstensuppe mit Wirz und Kochspeck, verfeinert mit Rahm.*

## Zutaten

Für 4 Personen

1 Zwiebel  
1 EL Butter  
200 g Rollgerste  
2 dl Weisswein  
1,2 l Gemüsebouillon  
200 g Kochspeck  
300 g Wirz  
1 dl Rahm  
Salz  
Pfeffer

Zwiebel sehr fein hacken. In Butter goldgelb dünsten. Gerste kurz mitdünsten. Mit Wein und Bouillon ablöschen. Speck dazugeben. Suppe ca. 50 Minuten kochen, bis die Gerste gar ist.

Wirz in mundgerechte Stücke schneiden. Nach 40 Minuten der Garzeit zur Suppe geben und 10 Minuten mitkochen. Speck herausheben und in Würfelchen schneiden. Suppe mit Rahm verfeinern. Speckwürfelchen begeben, Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken.