



Gerstensuppe mit Herbsttrompeten und Croûtons

Viele Alpenregionen kennen ihre eigenen Gerstensuppenvarianten, oft wird Speck oder Geräuchertes mitgekocht, damit es eine kräftige Suppe gibt. Es geht auch vegetarisch, statt Fleisch werden Herbsttrompeten mit ihrem an Morcheln erinnernden Geschmack mitgekocht, dazu wird die Suppe mit wenig Kümmel gewürzt, er soll nicht dominieren, sondern nur einen feinen Hintergrundgeschmack liefern. Als Suppeneinlage kommen knusprige, mit etwas Bockshornklee gewürzte Croûtons dazu. Auch das gibt eine kräftige Suppe!

Bockshornklee ist mit dem Zigerklee verwandt und von recht deftigem Geschmack, also nur wenig davon verwenden. Die Croûtons können auch mit anderen Kräutern gewürzt werden oder einfach natur in Butter geröstet werden. Die Croûtons serviert man am Besten separat zur Suppe und gibt sie der Suppe nach und nach zu, so bleiben sie schön knusprig.

Zutaten (2 Hauptspeisen)

8dl	Gemüsebouillon
50g	Rollgerste
30g	Zwiebel
40g	Rüebli
30g	Lauch
20g	Zwiebel
1/3Tl	Kümmel
10g	Herbsttrompeten getrocknet
1-2Msp	Bockshornklee
5-6	Scheiben Baguette (1-2 Tage alt)
15g	Tafelbutter
	Bratbutter

Zubereitung

Herbsttrompeten 1 Stunde in lauwarmen Wasser einweichen.

Rollgerste unter kaltem Wasser abspülen und gut abtropfen lassen.

Zwiebel hacken. Rübli zu kleinen Würfelchen schneiden. Lauch längs vierteln und zu 5mm breiten Streifen schneiden. Kümmel im Mörser grob zerstoßen.

Zwiebel, Rübli und Kümmel in Bratbutter 2-3 Minuten andünsten. Gerste zugeben und kurz mitdünsten. Gemüsebouillon dazugießen und aufkochen. Der Schaum der sich zu Beginn bildet stört nicht, er verschwindet während dem Kochen von selbst. 45 Minuten köcheln lassen.

Herbsttrompeten aus dem Wasser nehmen (Etwas vom Einweichwasser durch ein Sieb zur Suppe geben) unter kaltem Wasser kurz abspülen und ausdrücken. Pilze zu groben Stücken schneiden. Nach 20 Minuten zusammen mit dem Lauch in die Suppe geben.

Baguettescheiben zu gut 1cm grossen Würfeln schneiden. Tafelbutter schmelzen, Bockshornklee hinzugeben. Browwürfel langsam rösten, dabei häufig wenden.

Suppe anrichten und Croûtons separat dazu servieren.





