



Gerstensuppe mit Rande

Eine beliebte Einlage zum Borschtsch, der osteuropäischen Randensuppe, sind Knödel aus Gerste. Das lässt sich auch umkehren: Die gewürfelte Rande wird in der Gerstensuppe mitgekocht. Sie wird mit reichlich Zwiebel und Knoblauch zubereitet, das passt ausgezeichnet zum erdigen Geschmack der Rande. Mit Sauerrahm angerichtet schmeckt die Suppe wie ein guter Borschtsch, dazu mit dem Biss der noch leicht knackigen Gerstenkörner.

Zutaten (2 Portionen)

| | |
|------|----------------|
| 60g | Rollgerste |
| 50g | Zwiebel |
| 2 | Knoblauchzehen |
| 10g | Tafelbutter |
| 8dl | Gemüsebouillon |
| 2 | Lorbeerblätter |
| 120g | Rande gekocht |
| 80g | Sauerrahm |

Zubereitung

Zwiebel längs zur Schale halbieren und zu Streifen schneiden. Knoblauch grob hacken. Rande schälen und zu Würfelchen schneiden.

Zwiebel und Knoblauch in der Butter dünsten bis die Zwiebel glasig ist. Gerste zugeben und kurz mitdünsten. Bouillon zugießen, Lorbeerblätter zugeben und ca. 40 Minuten köcheln lassen bis die Gerste weich ist, aber noch etwas Biss hat.

Rande zugeben und nochmals 5 Minuten köcheln lassen. Ev. mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Suppe anrichten und 3 Häufchen Sauerrahm darauf geben.



