Gerstensuppe mit Gemüse und Wädli (Gnagi)

Nebst Gerste enthält diese nahrhafte Suppe viel Wurzelgemüse: Rüebli, Pastinake, Stangensellerie und Lauch, wobei natürlich auch andere Gemüsesorten geeignet wären, man kocht mit dem, was man auf Vorrat hat. Lorbeer, Nelken und frischer Rosmarin geben der Suppe kräftigen Geschmack. Gegen Schluss wird ein gesalzenes und vorgekochtes Wädli zugegeben. Ein Wädli, das so in vielen Metzgereien zum rohen Verzehr angeboten wird. Es muss nur noch in der Suppe erwärmt werden.

Die Suppe wird mit einem mit Rahm verquirlten Eigelb, einer Liaison in der Küchenfachsprache, gebunden. Diese macht diese als Hauptmahlzeit geeignete Suppe schön sämig.

Zutaten (2 Portionen)

400g	Wurzelgemüse (Rüebli, Lauch, Pastinake, Stangensellerie)
80g	Rollgerste
2	Knoblauchzehen
2	Zweige frischer Rosmarin
2	kleine Zwiebeln
4	Lorbeerblätter
8	Gewürznelken
1	Eigelb
1dl	Vollrahm
6dl	Gemüsebouillon
1	vorgekochtes (gepökeltes) Wädli
	Pfeffer zum Abschmecken
	Bratbutter

Zubereitung:

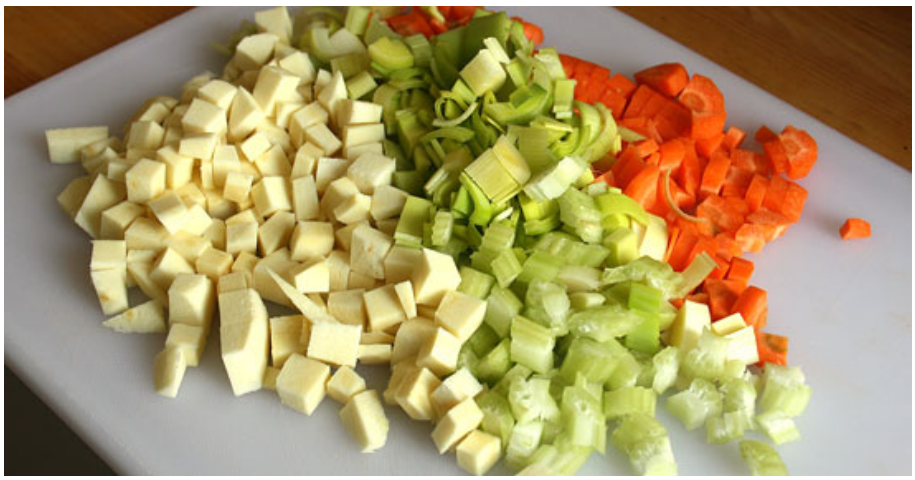
Wurzelgemüse zu kleinen Würfeln schneiden, Knoblauch hacken und zusammen in Bratbutter leicht andünsten. Rollgerste zugeben und unter stetigem Wenden ca. 2 Minuten mitdünsten. Gemüsebouillon zugeben und aufkochen.

Je zwei Lorbeerblätter mit je zwei Nelken an die Zwiebln stecken und diese in die Suppe geben. Rosmarinzweige zugeben. Eine Stunde zugedeckt köcheln lassen.

Wädli zugeben und die Suppe nochmals 45 Minuten ganz leicht simmern lassen.

Eigelb und Rahm miteinander verquirlen (Liaison). Die Herdplatte ausschalten und die Liaison unter Suppe rühren. Die Suppe darf dabei nicht mehr kochen, denn sonst würde das Eigelb gerinnen und ausflocken. Die Suppe ca. 5 Minuten ziehen lassen, dabei ein paar mal umrühren. Vor dem Anrichten Nelken und Lorbeerblätter aus der Suppe fischen mit etwas Pfeffer abschmecken.

Wädli aus der Suppe nehmen, aufschneiden und in die angerichteten Suppenteller legen.



Die mit Liaison gebundene Suppe ziehen lassen, Wädli inklusive.