



## Zürcher Kostsuppe

Die "chüschtige" Suppe könnte auch als Eintopf bezeichnet werden, passt sie doch gut als einfache, aber schmackhafte und sättigende Vollmahlzeit. Viel Wintergemüse, eine grosse Zwiebel, Gerste und Borlotti-Bohnen reichen aus, um in der kalten Jahreszeit das Gemüt und den Körper zu wärmen. An Gemüse nimmt man das, was die Vorräte hergeben, Lauch, Sellerie und Wirz gehören aber schon dazu. Wird die Kostsuppe mit einer guten Bouillon (z.B. Vegetabil-Extrakt von Nahrin) braucht auch kaum zusätzliches Gewürz, nur etwas schwarzer Pfeffer sorgt für den gewissen Pepp.

Dazu passt ein Stück dunkles, frisches Brot.

### Zutaten (2-3 Hauptmahlzeiten)

60g Rollgerste  
80g Borlottibohnen  
1 grosse Zwiebel  
700g Wintergemüse  
Lauch, Wirz, Sellerie, Fenchel,  
Rüebli, Pastinake  
1l Gemüsebouillon  
schwarzer Pfeffer  
Bratbutter

### Zubereitung

Borlottibohnen über Nacht in kaltem Wasser einweichen.

Gemüse in grobe Stücke schneiden.

Zwiebel grob hacken und in Bratbutter leicht andünsten. Gerste zugeben und kurz mitdünsten. Gemüse zugeben und unter stetigem wenden ca. 2-3 Minuten mitdünsten.

Borlottibohnen abgiessen und zugeben.

Mit der Bouillon auffüllen und 1 1/2 Stunden zugedeckt köcheln lassen. Gegen Schluss mit schwarzem Pfeffer abschmecken.



