

Gerstensuppe (Für 4 Personen)

Gemüse 1 Zwiebel
 30 g Karotten, in Würfel geschnitten
 30 g Stangensellerie, in Würfel geschnitten
 20 g rohe Kartoffeln, in Würfel geschnitten

Fleisch 80 g Selchfleisch (1 Scheibe)

Sonstiges 100 g Gerste
 1 ½ L Fleischsuppe, oder Wasser
 mit Suppenwürfeln
 1 EL Butter

Würzmittel 1 Lorbeerblatt
 4 EL Schnittlauch, fein
 geschnitten
 Pfeffer aus der Mühle
 Salz



- Die Zwiebel schälen und in Würfel schneiden, in der Butter dünsten, die Karotten- und die Selleriewürfel dazugeben und etwa 5 Minuten mit dünsten.
- Die Gerste in kaltem Wasser waschen und in den Topf zum Gemüse geben.
- Mit der Fleischsuppe aufgießen, das Selchfleisch und das Lorbeerblatt dazugeben und kochen lassen.
- Die letzten 10 Minuten die Kartoffeln mit kochen.
- Das Selchfleisch herausnehmen, und etwas auskühlen lassen, in Würfel oder kleinen Scheiben schneiden und als Einlage in die Suppe geben.
- Zum Schluss die Suppe mit Schnittlauch sowie Salz und Pfeffer abschmecken.

Garzeit: 1 ½ Stunden

Tipps und Empfehlungen

- Sie können auch ein kleines Stück Bauchspeck mit kochen.
- Als Beilage passen Tirtlen und Kartoffelblattchen.
- Um die Garzeit zu verkürzen, können Sie die Gerste 2-3 Stunden in kaltem Wasser aufquellen lassen.

