



DIE GERSTESUPPE *mit Wurzelgemüse und Selchfleisch*

Zubereitung

1. Die Zwiebeln in Öl kurz andünsten.
2. Die Sellerie- und Karottenwürfel begeben und 2 min. mitdünsten.
3. Die Gerste kurz in einem Sieb unter das fließende Wasser halten und anschließend begeben.
4. Mit dem Wasser aufgießen.
5. Das Selchfleisch und das Lorbeerblatt begeben und 1-1,5 Stunden sanft kochen lassen.
6. Das Selchfleisch entnehmen und die Suppe weiterhin leicht kochen.
7. Das Selchfleisch kurz ins kalte Wasser geben und anschließend in Würfel schneiden. Nun der Suppe begeben.
8. Die Gerstesuppe mit Salz, Pfeffer und Petersilie abschmecken.
9. Mit frischem Schnittlauch servieren.

GASSENWIRT-TIPP

In unserem überlieferten Rezept findet sind auch Kartoffelwürfel als Einlage in der Suppe angeführt. Wunderbar, passen hierzu gebackene Tirschtlan.

