

Gerstl Suppe

Dauer: Mittel Kategorie: Suppen Saison: Frühling Ganzjährig



Zutaten

250 G	Rollgerste
30 G	brauen Bohnen (getrocknet)
3 L	Wasser
1 GROSSE	Zwiebel
ETWAS	Butter
50 G	Speck
	Salz, Pfeffer, Suppenwürze

Zubereitung

1. Die Rollgerste zusammen mit den Bohnen über Nacht im kalten Wasser einweichen.
2. Am nächsten Tag die Gerste mit den Bohnen abseihen, mit kaltem Wasser wieder zustellen und zum kochen bringen. Etwas köcheln lassen, (bis sich ein weißer Schaum bildet, ca. 10 Minuten) nochmals abseihen und wieder mit kaltem Wasser (3 Liter) zum kochen bringen.
3. In der Zwischenzeit die Zwiebel schälen und klein würfelig schneiden, mit der Butter glasig anschwitzen lassen.
4. Den Speck ebenfalls würfelig (nicht zu klein) schneiden und mit der angeschwitzten Zwiebel unter die Suppe mischen, weiterköcheln lassen.

Statt Speck kann auch Selchroller verwendet werden. Das bringt einen kräftigen Geschmack in die Suppe.

5. Die Suppe solange kochen bis die Bohnen weich sind. (ca. 90 Minuten). Die Suppe mit Salz und Pfeffer sowie mit Suppenwürze kräftig würzen.
6. Sie Suppe vor dem Servieren mit Schnittlauch garnieren.

Wer möchte kann die Suppe auch vegetarisch genießen, einfach den Speck weglassen.