

Eingeschenkt - Kaltes Feuer, wilder Wein

REZEPT

Rollgerstlsuppe mit Rohschinken und knusprigen Selleriewürfel



Beispielfoto (Quelle: ORF/Interspot Film)

Rezept von Alexander Fankhauser
Wein: Traminer

Zubereitung: 45 Minuten (ohne Einweichzeit)

Zutaten für 4 Personen:

- 200 g Rollgerste (Perlgraupen)
- Öl und Butter zum Braten
- 2 gehackte Zwiebeln
- 6 Jungzwiebeln
- 4 gehackte Knoblauchzehen
- 1/2 EL Paprikapulver
- 800ml Gemüsesuppe
- 200g Knollensellerie
- 1 kleiner Bund Salbei
- 12 Scheiben Rohschinken
- 1/8 l Weißwein
- 3 EL frisch geriebener Kren
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Die Rollgerste über Nacht in kaltem Wasser einweichen. Die Zwiebel in Öl-Buttergemisch glasig dünsten. Eingeweichte Rollgerste zugeben und kurz mitrösten. Knoblauch zufügen und einige Minuten anschwitzen lassen. Paprikapulver einrühren und sofort mit der Suppe aufgießen.

Rollgerste weichkochen (dauert ca. 30 Minuten), mit Salz und Pfeffer gut abschmecken. Den Sellerie in 1,5 cm Würfel schneiden und diese in Olivenöl anbraten, Weißwein zugießen und bissfest dünsten.

Den Rohschinken in etwas Öl und Butter scharf anbraten, einige Blätter Salbei und die abgetropften Selleriewürfel zugeben und knusprig weiterbraten. Mit der Suppe dekorativ in tiefen Tellern anrichten. Mit frisch geriebenem Kren bestreuen.