

Gerstlsuppe

Zutaten:

- 150 g Rollgerste
- 1-2 Zwiebeln
- 3 Karotten
- 1/4 Sellerieknolle
- 1-2 Stangen Lauch
- 100 g Bauchspeck
- 2 Lorbeerblätter
- 1/8 Weißwein
- 1,5 Liter Suppe (selbstgekochte Rinderbrühe)
- 125 g Selchschopf oder Suppenfleisch
- Salz, Pfeffer
- 1 Prise Lebkuchengewürz
- Petersilie zum Garnieren

Zubereitung:

Die Zwiebel schneiden und gemeinsam mit dem gewürfelten Speck anbraten, die trockene Gerste dazugeben und einige Minuten mitrösten. Dann mit Weißwein ablöschen. Anschließend die Lorbeerblätter und selbstgekochte Brühe hinzufügen (auch mit Brühwürfel möglich). Das Ganze rund eine Stunde köcheln lassen, bis die Graupen bissfest sind.

In der Zwischenzeit das Gemüse würfeln. Christine brät für ein besseres Aroma den Sellerie und die Karotten in einer Pfanne extra an. Dann das Geselchte bzw. das Suppenfleisch und die Lauchringe zugeben, mit Salz, Pfeffer und Lebkuchengewürz verfeinern und weitere 10 Minuten köcheln lassen, bis das Gemüse gar ist. Die fertige Suppe mit Petersilie garnieren und servieren.