



Rollgerstlsuppe

Zutaten:

- 150 g Rollgerste
- 1-2 Frühlingszwiebeln
- 3 Karotten
- 1/4 Sellerieknolle
- 1-2 Stangen Lauch
- 100 g Bauchspeck gewürfelt
- 1,5 Liter Suppe (selbstgekochte Rinderbrühe)
- 125 g Rollschinken
- Salz, Pfeffer
- etwas Butter
- Schnittlauch zum Garnieren

Zubereitung:

Butter erwärmen, klein gewürfelte Zwiebel und Speck anbraten, das Wurzelgemüse dazugeben und die gewaschene Gerste dazugeben. Kurz umrühren. Dann mit der Rindssuppe aufgießen. Zum Schluss noch den Rollschinken beifügen und rund 1,5 Stunden köcheln lassen.

Kurz vor Ende der Garzeit eine Einbrenn aus Butter, Zwiebel, Mehl und Wasser vorbereiten (fest rühren, damit keine Klumpen entstehen). Den Rollschinken aus der Suppe nehmen und die Einbrenn einrühren. Sie können dann noch einige kleingeschnittene Karotten dazufügen, da das Suppengemüse schon recht verkocht ist – falls Sie bissfestes Gemüse dazu haben möchten.

Annas Geheimtipp: Sie gibt noch einen Schuss Apfelessig dazu, für das gewisse Etwas. Zum Schluss geschnittenen Rollschinken in die Suppe geben und mit Schnittlauch bestreuen.