

Schmeckt perfekt



Rezept von Andreas Döllerer

Gerstlsuppe



1 Stunde 20 Minuten/leicht

Zutaten für 4 Personen

1 EL Pflanzenöl, 4 gesurte Schweinswangerl, 2 Knoblauchzehen, 1 Zwiebel (klein geschnitten), 100 g Bauchspeck (klein geschnitten), 50 ml Weißwein, 100 g weiße Bohnen (über Nacht in Wasser eingeweicht), 100 g Rollgerste (über Nacht in Wasser eingeweicht), 1200 ml Rindsuppe, 3 Lorbeerblätter, gemahlener Kümmel, Pfeffer, 120 g gewürfeltes Wurzelgemüse (Karotte, Sellerie, gelbe Rübe), Salz, ev. Maisstärke.

Außerdem: 1-2 speckige Erdäpfel, Butter, Schnittlauch, frisch gerissener Kren.

Zubereitung

Die Schweinswangerl in Öl rundum anbraten, etwas pfeffern und dann wieder aus dem Topf nehmen. Im Bratrückstand Knoblauch, Zwiebel und Speck anschwitzen, mit Weißwein ablöschen und einkochen. Dann die eingeweichten Bohnen und Rollgerste dazugeben und mit Suppe auffüllen. Die angebratenen Wangerln wieder zugeben, mit Kümmel, Pfeffer und Lorbeerblättern würzen. Zugedeckt etwa 30 Minuten dünsten lassen.

Wurzelgemüse begeben und nochmals etwa 45 Minuten garen, bis das Fleisch, die Bohnen und die Gerstln schön weich sind. Erst zum Schluss salzen und wenn nötig mit etwas Maisstärke binden.

Die Erdäpfel schälen und in kleine Würfel schneiden, kurz überkochen und dann in Butter knusprig braten.

Die Gerstlsuppe mit den Erdäpfelwürfeln, frisch gerissenem Kren und Schnittlauch in tiefen Tellern servieren.