



SELBERGMOCHTS

Sarner - Küchen
Service
Cucina Sarentinese

Gerstensuppe

Zutaten:

- 1 Zwiebel
- 30g Karotten, in Würfel geschnitten
- 30g Stangensellerie, in Würfel geschnitten
- 20g rohe Kartoffeln, in Würfel geschnitten
- 80g Selchfleisch (1 Scheibe)
- 100g Gerste
- 1 ½ l Wasser
- 1 EL Butter
- 1 Lorbeerblatt
- 4 EL Schnittlauch, fein geschnitten
- Pfeffer und Salz

Zubereitung:

Zwiebel schälen und in Würfel schneiden, in der Butter dünsten, die Karotten und die Selleriewürfel dazugeben und etwa 5 Minuten mitdünsten. Gerste dazu geben, mit Wasser aufgießen, das Selchfleisch und das Lorbeerblatt dazugeben und kochen lassen.

Die letzten 10 Minuten die Kartoffelwürfel mitkochen. Das Selchfleisch herausnehmen, etwas auskühlen lassen, in Würfel schneiden und als Einlage in die Suppe geben. Mit Schnittlauch Salz und Pfeffer abschmecken.

Garzeit: 1 ½ Stunde

