



Vorspeise oder Hauptgang

Gerstensuppe mit Speck

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, l = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

1	Zwiebel gespickt mit Lorbeerblatt und 2 Nelken
1	Zwiebel fein gehackt
1	Knollensellerie, gewürfelt
2	Karotten, gewürfelt
2	Lauchstengel, in Ringe geschnitten
250 gr	geräuchten Speck
150 gr	Speckwürfeli
1 Tasse	Rollgerste (ca. 120 gr) (am Vortag einweichen)
1/2 Tasse	Perlbohnen (ca. 75 gr) «Borlotti-Bohnen» (am Vortag einweichen)
1 dl	Weisswein, trocken
2 1/2 l	Fleischbouillon
2 dl	Vollrahm
70 gr	Butter
	Salz, Pfeffer aus der Mühle, Petersilie fein gehackt

Zubereitung

Vorbereitung: Perlbohnen

4 bis 6 Stunden in kaltem Wasser einweichen.

Speckwürfeli, Butter, Zwiebel, Sellerie, Karotten, Lauch sowie Rollgerste und Perlbohnen

Die Speckwürfeli in grosser Suppenpfanne (ohne Öl oder Butter) anbraten. Danach die Butter sowie die feingehackte Zwiebel begeben. Wenn die Zwiebel glasig sind, das Gemüse, die Rollgerste sowie die abgetropften Perlbohnen hinzugeben und mitdünsten.

Weisswein, Gespickte Zwiebel, Fleischbouillon

Mit Weisswein ablöschen und die gespickte Zwiebel, das Stück Speck sowie die Bouillon begeben. Kurz aufkochen und danach während 1 bis 2 Stunden (bis die Gerste und die Perlbohnen weich sind) köcheln lassen.

Salz, Pfeffer, Peterli sowie Rahm

Abschmecken. Kurz vor dem Servieren mit dem Rahm verfeinern und mit Peterli bestreuen.

Tip: Wenn Sie das Gemüse «bissfest» wünschen, so geben Sie es erst ca. 15 Minuten vor dem Ende der Garzeit bei. Ein zusätzliches Schweinsfüsschen, ein Rollschinkli und/oder eine Kalbszunge eignen sich ebenfalls zum Mitkochen.
