

Gerstensuppe

Zutaten für 8 Personen:

(Originalzutaten Mostbröckli und Bündnerfleisch sind ersetzt)

100 g	weiße Bohnen
100 g	Porree
100 g	Möhren
100 g	Sellerie
100 g	gewürfelten Schinken
100 g	gewürfelte harte Salami (z. B. Eberswalder Knüppelsalami)
100 g	Butter
150 g	Gerste
2 l	Brühe
	Salz, Pfeffer
1 Bund	Schnittlauch
250 ml	Sahne

Experimentiervorschrift:

Die weißen Bohnen werden 24 Stunden lang eingeweicht.

Porree, Möhren und Sellerie werden klein gewürfelt. Dieses Gemüse wird mit der Salami und dem Schinken sowie der Gerste in Butter etwa 5 min. angebraten.

Dazu gibt man die eingeweichten Bohnen samt Wasser sowie die Brühe. Es wird gesalzen und gepfeffert. Dann wird im Schnellkochtopf etwa 20-30 min. gekocht.

Danach wird die Sahne dazu gegeben. Zum Schluss wird die Suppe mit Schnittlauch bestreut.