

71 Rollgerstlsuppe

Ein Gruß aus Südtirol für kalte Wintertage!

ZUTATEN

(für 4–5 Portionen)

½ *Zwiebel*

2 *Knoblauchzehen*

1 *Bd. Suppengrün*

(= *Wurzelwerk*)

2 *El. Öl*

200 g *Rollgerste*

200 g *Selchfleisch*

1 l *Wasser*

1 *Gemüsebrühwürfel*

Salz, Pfeffer, Thymian

1 *Bd. Petersilie zum*

Verfeinern

ZUBEREITUNG

- Zwiebel und Knoblauch schälen.
- Wurzelwerk putzen, schälen, waschen und grob reiben.
- Zwiebel in kleine Würfel schneiden, Knoblauch pressen und in Öl anrösten.
- Wurzelwerk dazugeben und kurz anrösten.
- Rollgerste dazugeben und kurz anrösten.
- Mit Wasser aufgießen, würzen.
- Selchfleisch in ½ cm große Würfel schneiden und gemeinsam mit den anderen Zutaten 30 Min. in der Suppe kochen.
- Mit fein gehackter Petersilie bestreut servieren.

ARBEITSGERÄTE

- 4 Auswiegетeller
- 1 Esslöffel
- 1 Gemüseriebe
- 1 Schüssel
- 1 Schneidbrett
- 1 Universalmesser
- 1 Knoblauchpresse
- 1 Suppentopf mit Deckel
- 1 Gemüseputzmesser
- 1 Sparschäler
- 1 Sieb mit Unterteller zum Waschen von Gemüse

Zubereitungszeit: 60 Minuten



Maria Schuh