

# Gasthof Kreuz Frastanz

## Die etwas andere Gerstensuppe

Zutaten für ca. 2 Lit.  
(8-10 Suppen oder  
5-6 mal als Hauptspeise, Eintopf)

500 gr. Selchfleisch (Rollschinken)  
300 gr. Wurzelgemüse  
Salz Pfefferkörner Majoran  
Thymian Wacholderbeeren  
Lorbeerblatt  
etwas gekörnte Brühe

250 gr. Gerste  
100 gr. Butter  
100 gr. Zwiebeln gehackt  
100 gr. Karotten in feinen Würfeln  
100 gr. Sellerie in feinen Würfeln  
100 gr. Lauch in feinen Würfeln  
1 Tl. Curry  
0,5 lit. Sahne  
Schnittlauch, Petersil

Am Vortag:

Selchfleisch mit ca. 2 lit. Wasser, Salz und den Gewürzen kochen. Das weich gekochte Fleisch aus dem Sud nehmen und erkalten lassen.

Den Sud abkühlen lassen, anschließend die gewaschene Gerste über Nacht darin quellen lassen.

Zubereitung der Suppe:

Zwiebeln mit Butter anschwitzen, Karotten, Sellerie und Lauch dazugeben, kurz mitrösten, mit dem Curry würzen, Gerste mit dem Sud dazu gießen und aufkochen lassen. Unter öfterem Umrühren ca. 40 min. köcheln lassen (wenn die Suppe zu dick wird mit etwas Wasser verdünnen).

Die Gerste kann auch nicht eingeweicht verwendet werden. Dann erhöht sich jedoch die Kochzeit erheblich.  
(ca. 1 1/2 - 2 St.)

Das in feine Würfel geschnittene Selchfleisch dazugeben, Sahne, Schnittlauch und Petersil einrühren, nur noch ganz kurz aufkochen, (wenn die Sahne zu lange mitgekocht wird flockt sie aus) gegebenenfalls etwas nachwürzen.