

Gerstelsuppe

Rezept von Seniorchefin Ella Altenberger vom Hotel "Krallerhof" im Pinzgau in Österreich

Zutaten:

Gewürfelter Speck
Zwiebel, Knoblauch
ein wenig Mehl
120 g Rollgerste
1 l Wasser
100 g Sauerkraut
Salz
Suppenpulver
Lorbeerblatt
Karotten
Sellerie
Schlagsahne

Zubereitung:

Speck, Zwiebel und etwas Knoblauch andünsten. Rollgerste dazugeben und leicht mit Mehl bestäuben. Mit 1 Liter Wasser oder Suppe aufgießen und mit Salz Suppenpulver, Lorbeerblatt, gewürfelten Karotten und Sellerie weichkochen. Mit Sauerkraut und etwas Sahne verfeinern.