

Für 4 Personen

- 20 g Butter
- 40 g Zwiebel, fein geschnitten
- 40 g Karotten, in kleine Würfel geschnitten
- 20 g Stangensellerie, in kleine Würfel geschnitten
- 100 g Gerste
- 2500 g Wasser
- 100 g Sechfleisch: Rippen, Schopf oder Haxe
- 20 g Frsèiln (Fisolen), über Nacht einweichen
- 100 g geräucherte Schweinswurst
- 80 g Erdäpfel, in Würfel geschnitten
- Salz
- Petersilie oder Schnittlauch, fein geschnitten

GEARSCHT MIT ERDÄPFL UND FRSEILN

Rezept verfeinert

🕒 1 Stunde

Gerstsuppe mit Fleisch, Kartoffeln und Fisolen

ZUBEREITUNG

- ▶ Zuerst Zwiebel, dann Karotten und Sellerie in wenig Butter andünsten.
- ▶ Gerste in ein Sieb geben, waschen, zum Gemüse geben und kurz mitdünsten. Mit Wasser aufgießen, Fleisch und Frsèiln dazugeben und 30 Minuten lang kochen lassen.
- ▶ Wurst im Stück und Erdäpfel dazugeben und gut 20 Minuten weiterkochen.
- ▶ Fleisch und Wurst herausnehmen, in Würfel bzw. in Scheibchen schneiden, wieder in die Suppe geben und bei Bedarf mit etwas Salz abschmecken.
- ▶ Petersilie oder Schnittlauch beim Anrichten begeben.