



Gerstlsuppe (Rezept)

Zutaten für 6 Portionen

150 Gramm	Tiroler Speck (optional für Nicht-Vegetarier)
1 Esslöffel	Butter
1 klein	Zwiebel
1	Staudensellerie
150 Gramm	Gerstengraupen
1	Schinkenknochen oder besser 1 Endstück mit Knochen vom Parma- oder Räucherschinken (optional für Nicht-Vegetarier)
	Je 1 Kartoffel, Möhre und Lauchstange
	Pfeffer <i>frisch gemahlen</i>
	Salz
	Petersilie <i>zum Garnieren</i>

Rezeptzubereitung:

1. Speckschwarte abschneiden, Speck klein würfeln. Beides mit Butter in einen Topf geben und das Fett langsam auslassen. Zwiebel pellen, Sellerie putzen, beides zum Speck geben und andünsten.

Gerstengraupen unter den fertigen "Battuto" rühren, mit 2 l Wasser auffüllen, den Schinken dazugeben und köcheln.

2. Inzwischen Kartoffel und Möhre schälen, Lauch putzen und alles würfeln. Schinken nach 1 1/2 Stunden aus der Suppe heben, Fleisch vom Knochen lösen, würfeln, mit dem Gemüse wieder in die Suppe geben und weitere 20 Minuten garen. Schwarte entfernen. Suppe mit Pfeffer und Salz abschmecken, mit etwas fein geschnittener Petersilie bestreut servieren.

Variationen nach Geschmack. Das Wichtigste sind die Gerstengraupen.