



ALL'OPERA IN TRENINO DAL 1870

GERSTSUPPE NACH TRENTINER-ART



ZUTATEN

Für 4 glückliche Personen

120 g Gerstengraupen
200 g Selchfleisch
1 Kartoffel
2 Karotten
1 Zwiebel
1 Stiel Sellerie
1,5 l Fleischsuppe oder Wasser mit
Suppenwürfel
1 Lorbeerblatt
Salz
Pfeffer
Schnittlauch

ZUBEREITUNG

Die Gerste waschen und mit dem Lorbeerblatt in einen Topf mit ca. 1,5 l Fleischsuppe geben und ca. 90 Minuten kochen lassen.

Das Gemüse und das Selchfleisch in kleine Würfel schneiden und mit der Gerste noch ca. 20 Minuten mitkochen.

Zum Schluss die Suppe abschmecken und mit Schnittlauch servieren.

Um die Garzeit zu verkürzen, kann die Gerste über Nacht oder 1-2 Stunden in kaltem Wasser eingeweicht werden.

