

SÜDTIROLER GERSTSUPPE (GERSTENSUPPE, GRAUPENSUPPE)

Die Gerstensuppe darf bei einer echten Törggelen-Mahlzeit nicht fehlen!

15 Min
Vorbereitungszeit

50 Min
Koch-/Backzeit

Zutaten

Für 4 Personen

1,5 l Wasser
150 g Selchfleisch
1 kl. Stück geräucherten Bauchspeck
100 g Rollgerste
1 Kartoffel
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Karotte
Selleriegrün (man kann auch ein Stück von der Sellerieknolle verwenden)
Petersilie
Salz und Pfeffer

Ein Rezept von: Tourismusverein Partschins

Zubereitung

In einem Topf die Zwiebel, Knoblauchzehe, Selleriegrün und die Karotte leicht rösten. Die Gerste im Sieb kurz mit kaltem Wasser waschen und in den Topf zum Gemüse dazugeben. Mit Wasser aufgießen und Selchfleisch und Bauchspeck dazugeben.
Die Garzeit beträgt ca. 45-50 Minuten! Etwa 10 Minuten vor Garende die geschälte und kleingeschnittene Kartoffel dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Petersilie verfeinern.

TIPP: In der Gerstsuppe schmeckt auch eine geselchte Bauernwurst vorzüglich. Einfach kurz in der Suppe garkochen und die Wurst in Scheiben schneiden und dazugeben.
Die Gerstsuppe kann man auch sehr gut einfrieren.