

Gerstelsuppe mit Würstel



Rezept: (für 4-6 Personen)

Menge	Zutaten	Zubereitung
125 g	Rollgerste	In einer Tasse Wasser einweichen
200 g	Selchfleisch oder	würfeln, in etwas Fett andünsten
100 g	Bauchspeck	
1	Zwiebel	Zwiebel fein würfeln und zugeben
1	Knoblauchzehe	Knoblauch fein hacken, mit andünsten
1 Bund	Suppengrün	putzen, waschen, fein würfeln, zugeben
2-3	Kartoffeln	waschen , schälen, würfeln, zugeben
1 l	Wasser	aufgießen
2	Brühwürfel	Brühe und Rollgerste zugeben, ca. 30 -40 Minuten zugedeckt kochen lassen (im DDT nur 10 Minuten!)
1 EL	Essig	mit dem Essig abschmecken
1 EL	Kräuter frisch oder TK	mit Kräutern verfeinern und Würstel
2 Paar	Wiener Würstel	in Scheiben geschnitten zugeben