



Gerstensuppe

Zutaten

- 100 g Gerste
- 300 g Kasseler
- 1 Gemüsebund
- 1 Zwiebel
- 1 l Gemüsebrühe
- 4 kleine Kartoffeln
- Salz & Pfeffer
- frische Petersilie

Zubereitung

1. Die Gerste über Nacht einweichen. Das Gemüse und Kartoffeln schälen und in gleichmäßige, kleine Stücke schneiden.
2. Kasseler ebenfalls würfeln. Zwiebeln, Sellerie, Karotten und Lauch in einem Topf mit etwas Öl anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Sobald das Gemüse glasig geworden ist, die Gerste abtropfen und hinzugeben. Das ganze mit der Gemüsebrühe auffüllen.
3. Die Suppe 20 Minuten lang kochen lassen. Kartoffelwürfel und Kassler Würfel dazugeben und weitere 20 Minuten kochen lassen, und zum Schluss mit gehackter Petersilie servieren. Guten Appetit!



Die besten
Rezepte von:

ADLEKOCHT
mas REZEPTE

