Tiroler Gerstlsuppe

Tiroler Gerstlsuppe

Die Tiroler Gerstlsuppe als ursprünglich bäuerliche Mahlzeit mit herzhaftem Geschmack, kommt bei uns im Hotel Tyrol am Haldensee besonders gerne an kühlen Herbst- und frostigen Wintertagen auf den Tisch. Denn sie ist durch die Zutaten wie Gemüse, Fleisch und Getreide eine gehaltvolle, sättigende und auch wärmende Mahlzeit.

Zutaten für 4 Personen:

150 g Graupen (Rollgerste)
1 Stk. Zwiebel
1 Stk. Karotte
1 Stk. Porree (Lauch)
1,5 l Rindssuppe (Fond)
200 g Speckwürfel
1 Lorbeerblatt
1 Prise getrockneter Majoran
etwas frische Petersilie
Salz, Pfeffer (frisch gemahlen)

Zubereitung:

Zwiebeln schälen, in feine Würfel schneiden und in heißem Öl nicht zu dunkel anschwitzen. Graupen dazugeben und leicht mit anschwitzen. Anschließend mit Rindssuppe aufgießen. Das Lorbeerblatt und den Majoran dazugeben und ca. 20 Minuten köcheln lassen.

Währenddessen die Karotte schälen und klein würfeln, den Porree längs halbieren, auswaschen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Das Gemüse zur Suppe hinzufügen.

So lange weiter kochen lassen, bis das Gemüse und die Graupen weich sind. Wenn die Suppe zu dick erscheint, mit etwas Wasser auffüllen. Während dem Kochen gelegentlich umrühren.
Speckwürfel dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Petersilie fein hacken und die angerichtete Suppe mit der Petersilie garnieren.

Gutes Gelingen und guten Appetit!

Tyrol
AM HALDENSEE