

Gerstensuppe

Suppen-Klassiker aus Vorarlberg

Die Vorarlberger Gerstensuppe ist ein echter Klassiker der Region und erfreut sich besonders im Winter sowie während der Fastenzeit großer Beliebtheit. In Vorarlberg sind zahlreiche Variationen dieses traditionellen Gerichts zu finden, wobei jedes Rezept einzigartig ist und je nach Koch oder Köchin leicht variiert. Einige bevorzugen eine reichliche Gemüsezugabe, während andere lieber ein bisschen mehr Speck oder Selchfleisch hinzufügen. Diese Vielfalt macht die Gerstensuppe zu einem wahren Genuss – sie ist regelmäßig auf den Speisekarten zu finden und garantiert jedes Mal ein neues Geschmackserlebnis!

Rezepttipp von Melanie Fleisch

Zutaten:

- 100 g Rollgerste
- 75 g Karotten
- 50 g Sellerieknolle
- 50 g Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 150 g Selchfleisch
- 1,5 l Wasser
- 175 g rote & weiße Bohnen (vorgegart)
- frische Petersilie oder Schnittlauch
- Salz, Pfeffer, Lorbeerblatt, Muskatnuss gerieben, evt. Suppenwürze



Zubereitung:

- Rollgerste ein bis zwei Stunden in kaltem Wasser einweichen und danach gut abwaschen.
- Gerste kurz vorkochen und dann das Kochwasser abgießen.
- Zwiebel, Karotten, Sellerie und Kartoffeln in kleine Würfel schneiden.
- Zwiebel und kleinwürfelig geschnittenes Gemüse kurz anschwitzen, halb gekochte Gerste und klein würfelig geschnittenes Selchfleisch dazu geben und mit Wasser aufgießen.
- Suppe würzen und etwas köcheln lassen.
- Kurz vor Schluss die vorgegarten Bohnen hinzufügen.
- Vor dem Servieren mit frisch gehackter Petersilie oder Schnittlauch garnieren.