# Gerst´l Suppe

Dauer: Mittel  Kategorie: Suppen  Saison: Frühling  Für: 4 Personen

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 250 G | Rollgerste |
| 30 G | brauen Bohnen (getrocknet) |
| 3 L | Wasser |
| 1 GROSSE | Zwiebel |
| ETWAS | Butter |
| 50 G | Speck |
| | Salz |
| | Pfeffer |
| | Suppenwürze |

## Zubereitung

1. Die Rollgerste zusammen mit den Bohnen über Nacht im kalten Wasser einweichen.
2. Am nächsten Tag die Gerste mit den Bohnen abseihen, mit kaltem Wasser wieder zustellen und zum kochen bringen. Etwas köcheln lassen, (bis sich ein weißer Schaum bildet, ca. 10 Minuten) nochmals abseihen und wieder mit kalten Wasser (3 Liter) zum Kochen bringen.
3. In der Zwischenzeit die Zwiebel schälen und klein würfelig schneiden, mit der Butter glasig anschwitzen lassen.
4. Den Speck ebenfalls würfelig (nicht zu klein) schneiden und mit der angeschwitzten Zwiebel unter die Suppe mischen, weiterköcheln lassen.

   Statt Speck kann auch Selchroller verwendet werden. Das bringt einen kräftigen Geschmack in die Suppe.

5. Die Suppe solange kochen bis die Bohnen weich sind. (ca. 90 Minuten). Die Suppe mit Salz und Pfeffer sowie mit Suppenwürze kräftig würzen.
6. Die Suppe vor dem Servieren mit Schnittlauch garnieren.

   Wer möchte kann die Suppe auch vegetarisch genießen, einfach den Speck weglassen.