

Pongauer Troadsuppe

Dauer: Schnell Kategorie: Salzburger Gerichte Suppen Saison: Ganzjährig Für: 4 Personen



Verfasst von: Brigitte Quehenberger

Zutaten

1	Karotte
1 STUECK	Knollensellerie
20 G	Speck oder Geselchtes
1	gelbe Zwiebel
2 EL	Butterschmalz
20 G	feine Haferflocken
20 G	Dinkelflocken
15 G	Rollgerste
15 G	Tauernroggen
500 ML	Wasser oder Suppe
	Majoran und Thymian
1	Lorbeerblatt
20 G	selbstgemachte Suppenwürze
	Salz
	Pfeffer
2 EL	Sauerrahm
1	Eidotter

Zubereitung

1. Karotten, Sellerie und Zwiebel schälen.
2. Gemüse und Speck in kleine Würfeln schneiden.
3. Zwiebel in Butterschmalz anrösten, den Speck und das Gemüse dazugeben und kurz mit rösten.
4. Das Getreide waschen und zum Gemüse/Speck-Gemisch geben und auch kurz mit rösten.
5. Mit warmen Wasser auffüllen, salzen und pfeffern und alle Kräuter dazugeben. Alles weich kochen lassen.
6. Sauerrahm mit etwas kaltem Wasser verrühren und in die Suppe einrühren.

7. Den Dotter in der kochenden Suppe mit dem Schneebesen vorsichtig einrühren, sodass Fäden entstehen.

"Traod" ist in Salzburg eine gängige Bezeichnung für Getreide.

Wenn man möchte kann man noch zusätzlich Würstl dazu essen oder einfach mit Salat oder Brot genießen.