



Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

einfach

Zutaten für 4 Portionen:

200 ml Bohnen, weiß
200 ml Rollgerste
200 g Wurzelgemüse
250 g Selchfleisch
Salz
Pfeffer, gemahlen
Muskat, gerieben
Petersilie, gehackt

Mein persönlicher Tipp

Am besten schmeckt frisch
gebackenes Bauernbrot dazu.:

Bäuerinnen Vorarlberg

Quellen:

- Kochen und Küche: *Bäuerinnen kochen*

Montafoner Gerstensuppe

Zubereitung

- Bohnen, Rollgerste, das klein geschnittene Wurzelwerk und das Selchfleisch in ca. 3 l Wasser auf kleiner Flamme weich kochen (ca. 2 Std).
- Wenn das Selchfleisch gar ist, aus dem Kochsud nehmen, fein schneiden und wieder zurück in den Sud geben.
- Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken, mit fein gehackter Petersilie bestreuen und heiß servieren.