

## Gerstensuppe nach Hansjürg

### Zutaten – für 4 Personen

- 100 g Rollgerste
- 50 g Borlotti-Bohnen
- 1 Lauch
- 1 Knollen- oder Stangensellerie
- ½ Kohl
- 2 Karotten
- 300 g Siedfleisch
- 4 Lorbeerblätter
- Gemüsebouillon
- 1 dl Rahm

### Vorbereitung

#### Bereitstellen

Topf/Bräter mit Deckel, Schneidbrett, Sparschäler, (Rüst)Messer ...

### Zubereitung

- Rollgerste und Bohnen in Wasser aufkochen
- Gemüse schneiden und beifügen
- Siedfleisch zu 1-2 cm-Stücken schneiden und zugeben
- Lorbeerblätter und Gemüsebouillon begeben
- Nach eigenem Gutdünken Wasser zugeben
- Suppe aufkochen, dann in der GARKiste ca. 2 Stunden garen
- Topf herausnehmen
- Suppe mit Rahm verfeinern, bei Bedarf noch zum Kochen bringen

### Dauer

- Vor- + Zubereitung ca. 1/4 Stunde.
- Genussfertig nach 2 1/4 Stunden\_\_\_\_\_ .
- Bis zu 2 Stunden bleibt die Temperatur der Speisen in der GARKiste über 80°C.



HANSJÜRG AUS GAIS (FEBRUAR 2021)

## Gerstensuppe nach Hansjürg

## Zutaten / Einkaufsliste

Mengen und Verhältnisse sind von der Anzahl Geniesser und persönlichen Geschmack abhängig

Was	für 4 Pers.	für ___ Pers.	Total: Stck, g, kg, dl, l
Borlotti-Bohnen	50 g		
Gemüsebouillon	2 l		
Karotten	2 Stck		
Knollen- / Stangensellerie	1 Stck		
Kohl	1/2 Stck		
Lauch	1 Stck		
Lorbeerblätter	4 Stck		
Rahm	1 dl		
Rollgerste	100 g		
Siedfleisch	300 g		
Kräuter Gewürze Gemüseextrakt			

HANSJÜRG AUS GAIS (FEBRUAR 2021)