



# Gerstensuppe

250g	<b>Kochspeck</b> (Stück)	Schwarte abtrennen, Rest würfeln	Zuerst die Schwarte (Fettseite nach unten) und dann die Speckwürfel anbraten
0.5	<b>Lauch</b>	längs halbieren und quer in feine Streifen schneiden	
150g	<b>Karotten</b>	würfeln	
150g	<b>Knollensellerie</b>	würfeln	beigeben und 5Min andämpfen
1	<b>Zwiebel</b>	schälen, halbieren	
2	<b>Nelken</b>		
2	<b>Lorbeerblätter</b>		jede Zwiebelhälfte mit einem Lorbeerblatt und einer Nelke spicken
80g	<b>Rollgerste</b>		
1.5 L	<b>Wasser</b>		zusammen mit den gespickten Zwiebelhälften dazugeben
2	<b>Bouillonwürfel</b>	Fleisch oder Gemüse	beigeben, aufkochen und bei reduzierter Hitze ca 2Stunden köcheln lassen
	<b>Salz &amp; Pfeffer</b>	abschmecken	
2 EL	<b>Sahne</b>	untermischen	

