



## Gerstensuppe

mit Obwaldner Trockenfleisch



4 Personen

### ZUTATEN

200 g Rollgerste  
150 g Obwaldner Trockenfleisch  
150 g Rohschinken  
50 g Rüebli  
50 g Pfälzer  
50 g Lauch  
30 g Zwiebelwürfel  
20 g Knoblauch  
20 g Butter  
20 g Rapsöl  
1 l Rindsbouillon  
2 dl Weisswein  
2 dl Vollrahm

Salz, Pfeffer, Zucker, Lorbeer, Kümmel  
gemahlen, Rauchpaprika

### ZUBEREITUNG

Gerste über Nacht in reichlich Wasser einweichen und bei Zimmertemperatur quellen lassen.

Trockenfleisch und Gemüse in kleine Würfel schneiden, Knoblauch pressen. Fleischwürfel in Butter anschwitzen, Knoblauch und Zwiebeln dazugeben und auch die Rollgerste mitdünsten.

Mit Weisswein und Bouillon auffüllen und Gerste unter ständigem Rühren weichkochen.

Zum Schluss das Gemüse und den Vollrahm dazugeben und abschmecken. Die Stärke aus der Gerste hat sich nun gelöst, eure Suppe gebunden und ihr Volumen sollte sich verdoppelt haben.

**En Guetä!**



Folgen Sie uns auf Instagram  
[@stutzerundfluelerfoodblog](https://www.instagram.com/stutzerundfluelerfoodblog)