

Appenzeller Gsödsuppe

4-Personen

Zutaten:

200	-	gr feine Rollgerste
1	-	EL Rapsoel
125	-	gr weisse Bohnen
1	-	kleine Sellerieknolle
2	-	Rüebli
¼	-	Kabis
1	-	Lauchstengel
1	-	Wädli oder 300 gr grüner Speck
2	-	liter Bouillon
wenig	-	Salz
etwas	-	Pfeffer aus der Mühle
1	-	Bund Petersilie



Zubereitung:

Die Bohnen mit lauwarmen Wasser bedecken und über Nacht einweichen.

Oil in einer Pfanne erhitzen und Wädli oder Speck darin anbraten. Die gerüsteten und fein geschnittenen Gemüse begeben und kurz mitdünsten.

Dann die Gerste und die abgetropften Bohnen beifügen und mit der Bouillon ablöschen. Die Suppe auf mittlerem Feuer cirka 2-Stunden kochen.

Gegen Ende der Kochzeit eventuell mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wädli oder Speck herausnehmen, in Stücke oder Würfel schneiden und wieder der Suppe beifügen.

In vorgewärmte Teller anrichten und mit gehackter Petersilie bestreuen.

Bemerkung Goofy: Wädli schmeckt besser als Speck