Hütten - Gerstensuppe mit Speck und Gemüse

Die einfache, wärmende Speise wird besonders gerne an kalten Tagen genossen.

Zutaten für 4 Personen

- 120 g Gerste
- 2 Zwiebeln
- 2 EL Öl
- 80 g Speckwürfel
- 30 g Parmaschinken
- 130 g Karotten
- 1 Stange Staudensellerie
- 800 ml Wasser
- 3 TL „Echte Gmias-Suppn“
- 100 ml Milch
- 200 ml Sahne
- 1/2 TL „Feuer & Flame“
- „Steinsalz“
- „Bio-Pfeffer“
- „Muskatnuss“ gemahlen

Gerste über Nacht in kalten Wasser einweichen, dann absieben.
Zwiebeln abziehen, halbieren und in Scheiben schneiden. Karotten waschen und in feine Streifen raspeln oder schneiden. Staudensellerie putzen und in feine Ringe schneiden. Parmaschinken in Streifen schneiden.
Zwiebeln in Öl hell anschwitzen, Speck zugeben und kurz anbraten.
Gemüse und Gerste zugeben, umrühren und mit andünsten. Mit Wasser ablöschen, „Echte Gmias-Suppn“ zugeben und 30 Minuten köcheln lassen. Mit „Feuer & Flamme“, Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken, Milch, Sahne und Parmaschinken zugeben und noch mal erhitzen, aber nicht mehr kochen lassen.
Auf Teller oder Suppenschüsseln verteilen und mit Petersilie garniert servieren.

Tipp: Reicht dazu ein frisches, knuspriges Schwarzbrot, das passt super.