

Rezept für deine Veranstaltung

Gerstlsuppe



Meine Einkaufsliste

Zutaten für 100 Personen

- 2 kg Rollgerste
- 25 Zwiebeln
- 40 Karotten
- 3 Sellerieknollen
- 15 Stange Lauch
- 25 Pastinaken
- 1,25 kg Speck
- Lorbeerblätter
- Wacholderbeeren
- 1,6 Liter Weißwein
- 2 Liter Suppe (Brühe)
- 1,25 kg Selchfleisch oder Suppenfleisch (gekochtes Rindfleisch)
- Salz, Pfeffer
- Petersilie und in Ringe geschnittener Lauch zum Garnieren

Doppel
Plus

SCHMANK
ERKLÄRTE
Woody's
EINKAUFSLISTE

Gerstlsuppe

Die Gerstlsuppe ist ein typisches Tiroler Festtagsgericht, das sich sehr gut mit anderen Schmankerln wie Zillertaler Krapfen oder Kiachl kombinieren lässt.

Zubereitung

1. Die Zwiebeln schneiden und gemeinsam mit dem gewürfelten Speck anbraten, die Gerste dazugeben und einige Minuten mit rösten. Mit Weißwein ablöschen.
2. Anschließend die Lorbeerblätter, die Wacholderbeeren und die Brühe hinzufügen. Das Ganze rund eine Stunde leicht köcheln lassen, bis die Gerste bissfest ist.
3. In der Zwischenzeit das Gemüse würfeln. Das Geselchte oder das Suppenfleisch und das Gemüse zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und weitere 10 Minuten köcheln lassen, bis das Gemüse gar ist.
4. Die fertige Suppe mit Petersilie und den Lauchringen garnieren.

Dieses Gericht kostet für 100 Personen € 100



Ideal ist eine Gerstlsuppe auch als Restverwertung, wenn Rindfleisch, Selchfleisch, Speck oder Wurzelgemüse zum Verwerten da ist.



GREEN EVENTS TIROL ist eine Initiative von Klimabündnis Tirol und Umwelt Verein Tirol in Zusammenarbeit mit dem Land Tirol zur Förderung einer umwelt- und sozialverträglichen Veranstaltungskultur.