



APPENZELLER

«GSÖDSOPPE»

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 250 g mittlere Gerste
- 125 g farbige Bohnen
- 75 g Fett
- 1 Sellerieknolle
- 2 Rüebli
- 1 Lauch
- 1 Stück Kohl
- 3 l Fleischbrühe
- Salz
- Peterli
- ½ Tasse Rahm



ZUBEREITUNG:

Das Gemüse rüsten, fein schneiden, im Fett dünsten und mit der Fleischbrühe ablöschen.

Die gewaschene Gerste und die abends zuvor in Wasser eingeweichten Bohnen einrühren und 2 – 3 Stunden auf kleinem Feuer sämig kochen.

Einige Minuten vor dem Anrichten die Peterli und den Rahm dazugeben