



Tiroler Gerstlsuppe aus dem Dutch Oven

2 Stk. Zwiebel
150 g Bauchspeck
400 g Kassler
1 Bnd. Suppengrün
3 Stk. Kartoffel
1 l Rindsuppe
2 Ta. Rollgerste
2 Stk. Lorbeerblätter
etwas Salz und Pfeffer

- 1 Alle Zutaten klein schneiden. Zwiebel und Speck anrösten. Rollgerste ganz kurz mitbraten (maximal 1 Minute). Mit Suppe auffüllen. Restliche Zutaten hinzu und ca 1 Std. köcheln lassen (bis alles die gewünschte Konsistenz hat). Bei Bedarf Suppe nachfüllen (die Gerste saugt sehr viel Flüssigkeit auf)