

Toettchen

Diät ist Mord an ungegessenen Knödel!

Wiglaf Droste



Kroupova

Zutaten

80 g getrocknete Pilze
2 Esslöffel Fett (Gans, Ente oder Schwein)
1 Zwiebel, fein gehackt
1/2 Teelöffel gemahlener Kreuzkümmel
2 l Gemüsebrühe
1 Lorbeerblatt
5 Körner Piment und Pfeffer
150 g Rollgerste
Salz und Pfeffer aus der Mühle
4 große Knoblauchzehen
Handvoll frische Petersilie
große Handvoll getrockneter Majoran

Zubereitung

Die Pilze 30 Minuten lang in lauwarmem Wasser einweichen.

In einem Topf das Schmalz auslassen, die Zwiebeln hinzugeben und dann den Kümmel und die Gewürze.

Dann Brühe angießen und die Pilze und Rollgerste zufügen. Salzen.

Zum Kochen bringen, Hitze reduzieren und zugedeckt etwa 45 Minuten köcheln, bis die Rollgerste weich ist.

Falls erforderlich und die Suppe zu stark eingedickt ist, ein wenig Brühe zugeben.

Mit dem zerdrückten Knoblauch, Salz, Pfeffer und Majoran abschmecken und vom Herd nehmen.

Zum Schluss mit gehackter Petersilie bestreuen.