

Gerstensuppe mit Knacker-Bratwurst



VEGUSTO

Die 100 % pflanzliche Alternative.

Knacker-Bratwürste passen mit ihrem feinen Rauchgeschmack hervorragend zu einer würzig duftenden Gerstensuppe.

Vegi-Service AG, Bahnhofstr. 52, CH-9315 Neukirch (Egnach)

Tel.: +41 (0)71 470 04 04, Fax: +41 (0)71 470 04 39, www.vegi-service.ch, kontakt@vegi-service.ch

So wirts gemacht!

Zutaten für 4 Personen:

- 2 EL Margarine
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 160 g Rollgerste
- 1½ l Gemüsebrühe
- 1 Karotte, 40 g Sellerie
- 1 Kartoffel, 1 Pastinake
- 1 EL Mehl
- 2 dl Soja-Drink
- 1 gestr. TL Salz, ½ TL Muskat
- 1-2 EL Sojasauce
- Pfeffer nach Belieben
- 1 Bund Petersilie, fein gehackt
- 1-2 Vegusto Knacker-Bratwürste



Wer eine etwas stärkere Rauchnote liebt, nimmt statt der Knacker-Bratwürste die Affumato-Maxi-Wurst.

Zubereitung:

- Zwiebeln in der Margarine glasig dünsten.
- Danach die Gerste ½ Minute mitdünsten und gleich mit der Gemüsebrühe ablöschen. Das fein geschnittene Gemüse (Sellerie geraffelt) dazugeben. Alles aufkochen und etwa 50 bis 60 Minuten zugedeckt, auf kleiner Hitze köcheln lassen, bis die Gerste weich ist.
- Inzwischen in einem Massbecher das Mehl mit etwa fünf Esslöffeln Soja-Drink mit einem Schwingbesen vermischen, bis keine Mehlknollen mehr sichtbar sind.
- Salz, Muskat, Sojasauce und Pfeffer in den Soja-Drink einrühren.
- Wenn die Gerste weich ist, den gewürzten Soja-Drink in die Gerstensuppe einrühren.
- Knacker-Bratwurst längs halbieren, fein schneiden und unter die Gerstensuppe mischen. Die Suppe nochmals etwa 5 Minuten zugedeckt ziehen lassen (eventuell noch etwas Wasser dazugeben).
- Vor dem Servieren die Petersilie unter die Suppe mischen.

Dazu passt frisches, knuspriges Kernen-Brot.