



Zutaten:

2 EL Sonnenblumenöl
 120 g Zwiebel(n)
 1 gepresste oder gehackte Knoblauchzehe(n)
 1 Möhre(n)
 1 Kartoffel(n), mehligkochend
 1/4 Lauchstengel, klein
 1/4 Knollensellerie
 100 g Rollgerste
 60 g Speck, gewürfelt
 1 l Gemüsebouillon
 2 Lorbeerblätter
 1/2 dl Rahm
 1 Bd Schnittlauch
 frisch gemahlen Salz & Pfeffer



Kuhn Rikon Hotpan Servierkochtopf in gelb



Continenta Schneidebrett aus Gummibaum Stirnholz mit 3 Schubladen



Küchenprofi Spargelschäler



Zassenhaus Pfeffermühle Hamburg Buche schwarz



PEUGEOT Salzmühle Mahé in Edelstahl mit justierbarem Mahlgrad

1

Zu Beginn die Zwiebeln mit einem Messer schälen und fein hacken. Ebenso mit der Knoblauchzehe verfahren. Die Möhre, den Knollensellerie sowie die Kartoffel schälen und in 1 cm große Würfel schneiden. Den Lauchstengel der Länge nach halbieren, waschen und in feine Streifen schneiden.

2

Nun das Sonnenblumenöl im HOTPAN® auf mittlerer Hitze erwärmen und Zwiebeln und Knoblauch darin andünsten. Anschließend das weitere Gemüse hinzugeben und mitdämpfen.

3

Die Rollgerste und den Bratspeck beifügen. Im Anschluss daran mit der Bouillon ablöschen und unter Rühren aufkochen. Ebenso die Lorbeerblätter hinzugeben.

4

Den Deckel auflegen und den Kochassistent der App starten und die Suppe kochen lassen. Vor dem Anrichten mit Salz & Pfeffer aus der Mühle abschmecken und mit etwas Rahm verfeinern. Den gewaschenen und klein gehackten Schnittlauch abschließend darüber verteilen.

Das HOTPAN® Kochgeschirr von Kuhn Rikon arbeitet mit: Dank integriertem Temperatur-Sensor und Bluetooth-Steuerung erhalten Sie Daten zum Kochprozess in Echtzeit. Auch nach dem Kochvorgang bleiben die Speisen auch noch bis zu 2 Stunden warm. Zur Suppe auch immer gut: Frisches Baguette oder eine deftige Scheibe Brot. In unserem Kochmagazin finden Sie dazu eine große Auswahl an Rezeptideen.