

Gerstensuppe mit Amplis

Zutaten:

Gerstensuppe:

- 40 g weisse oder braune getrocknete Bohnen, über Nacht in kaltes Wasser eingelegt
- 100 g Gerste
- 2 Rüebli, in kleine Würfel geschnitten von $\frac{3}{4}$ cm Kantenlänge
- 2 Kartoffeln, in kleine Würfel geschnitten von $\frac{3}{4}$ cm Kantenlänge
- 1 dicker Lauch, fein geschnitten
- 1 Knollensellerie, in kleine Würfel geschnitten von $\frac{3}{4}$ cm Kantenlänge
- 2 Sellerieblätter
- 200 g Speck aus dem Salz (alternativ: geräucherter Speck)
- 400 g geräuchertes Rindfleisch (alternativ: Bündnerfleisch oder Rohschinken)
- einige Markbeine und Schweinsfüsschen
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

Amplis:

- 2 Tassen Weissmehl
- 1 Tasse feines Maismehl
- 30 g frische Butter
- 1 Handvoll kleine Weinbeeren
- 1 Prise Salz

Zubereitung:

Zwei Liter Wasser in einen grossen Topf geben und die Bohnen, die Gerste, das gewaschene und fein geschnittene Gemüse und die Knochen beigegeben und zum Kochen bringen. Das Fleisch dazugeben und auf kleinem Feuer 2 bis 3 Stunden kochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. (Achtung: Sparsam salzen, das Fleisch ist bereits gesalzen.)

Das Maismehl mit einer Tasse Suppe (ohne Gemüse) abbrühen. Das Mehl, die Butter, die Weinbeeren und eine Prise Salz dazugeben und alles zusammen zu einem Teig zusammenfügen. Aus dem Teig handgrosse, ovale Knödel formen und diese 1 Stunde lang in der Gerstensuppe kochen.

Die fertig gekochten Amplis in feine Scheiben schneiden und zusammen mit der Suppe oder als Beilage zum Fleisch aus der Gerstensuppe servieren.