Appenzeller "Gsödsuppe"

Die "chüstige" Suppe mit viel Gemüse, Chabis, Rollgerste und Borlottibohnen ist eine ideale winterliche Hauptmahlzeit. Ob mittags oder abends, sie schmeckt nicht nur gut, sie sättigt und hält Leib und Seele zusammen. Sie kann nur mit Gemüse gekocht werden, doch mit einem guten Stück Speck oder einem Wädli mundet sie halt schon besser. Und manchmal geben waschechte Appenzeller auch ein paar "Rugeli" Pantli dazu, die geben der Suppe noch etwas mehr Würze.

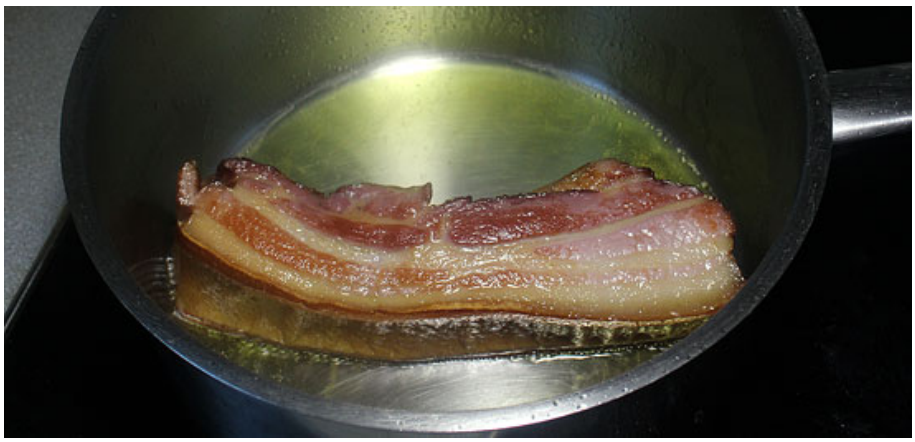
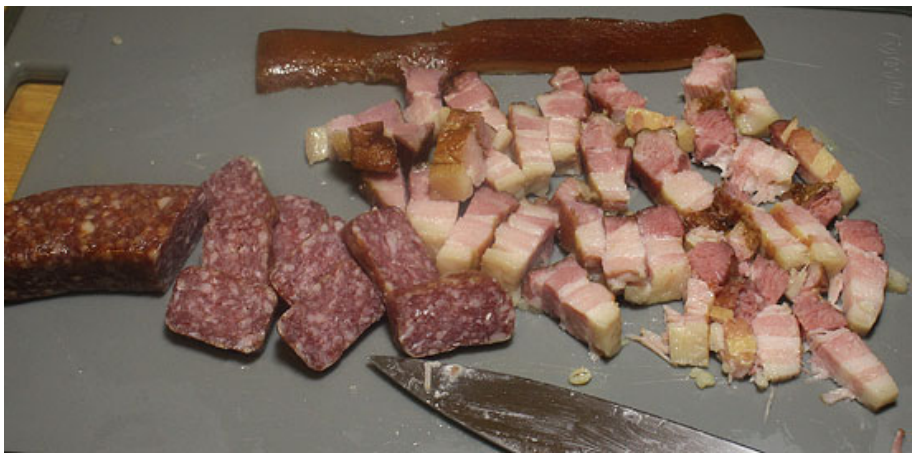
Gsöd: Vor allem Hülsenfrüchte und Gerste, die in der Suppe mitgekocht werden. Aber auch die Bezeichnung für einen Phlegmatiker oder linkischen Menschen. (Appenzellischer Sprachschatz, herausgegeben von Dr. Titus Tobler, 1837)

Zutaten (3 - 4 Hauptmahlzeiten)

100g	Rollgerste
100g	Borlottibohnen
	(oder weisse Bohnen)
100g	Sellerie
100g	Rüebli
100g	Lauch
200g	Kabis
250g	Kochspeck
1,5l	Hühnerbouillon
1	Appenzeller Pantli
	(zur Not tuts ein Landjäger)
	Rapsöl

Zubereitung

Borlottibohnen über Nacht in kaltem Wasser einweichen.
Gemüse in kleine Stücke schneiden.

Speck in Rapsöl gut, aber nicht zu kräftig anbraten. Kleingeschnittenes Gemüse zugeben und ca. 10 Minuten dünsten, dabei ab und zu wenden. Bouillon dazugiessen, Borlotti und Gerste zugeben, aufkochen und 1 1/2 Stunden zugedeckt köcheln lassen. Bouillon eher mild dosieren, durchs Einkochen wird sie salziger.

Speck herausnehmen, Schwarte abschneiden und den Speck in mundgerechte Stücke schneiden. Pantli in ca. 5mm dicke Scheiben schneiden. Beides in die Suppe geben und diese weitere 30 - 45 Minuten offen köcheln lassen, damit sie etwas eindickt.