

Naturhotel Leitlhof, Dolomiten/Italien

Ein Stück Südtiroler Heimat



„Wenn ich nach einer anstrengenden Wanderung im ersten Schnee in eine Almhütte einkehre, denke ich sofort an eine herzhafte Gerstensuppe“, erzählt Markus Auer. Für den Küchenchef des Naturhotels Leitlhof in Innichen/Südtirol gehört das traditionelle Gericht deshalb unbedingt auch auf die Speisekarte des Vier-Sterne-Superior-Hotels. Auch aus den typischen Törggelle-Lokalen ist die Suppe nicht wegzudenken. Im Pustertal,

Heimat des Naturhotel Leitlhof, wird sie manchmal mit einem Tirtl, also einer mit Spinat oder Sauerkraut gefüllten Teigtasche, serviert. Markus Auer möchte respektvoll mit der Suppe umgehen und sie nicht durch übermäßige Kreativität unkenntlich machen: „Einfach ist gut!“, sagt er. Da die meisten Zutaten aus dem hoteleigenen Gemüsegarten stammen, fügt sich die „Gerstensuppe“, wie sie von den Einheimischen genannt wird, in das nachhaltige Konzept der Naturküche in dem klimapositiven Hotel ein. www.leitlhof.com

Foto (download): Bodenständig, regional, lecker - Gerstensuppe gehört laut Küchenchef Markus Auer unbedingt auf die Speisekarte des Naturhotel Leitlhof in Südtirol. Bildnachweis: Büro Rabensteiner

Gerstensuppe

(für 4 Pers.)

Zutaten:

- 1 Zwiebel
- 30 g Karotten, in Würfel geschnitten
- 30 g Stangensellerie, in Würfel geschnitten
- 20 g rohe Kartoffeln, in Würfel geschnitten
- 80 g Selchfleisch (1 Scheibe)
- 100 g Gerste
- 1 ½ l Fleischsuppe oder Wasser mit Brühwürfel
- 1 EL Butter
- 1 Lorbeerblatt
- 4 EL Schnittlauch, fein geschnitten

Pfeffer aus der Mühle

Salz

Zubereitung:

Die Zwiebel schälen und in Würfel schneiden, in der Butter dünsten, die Karotten- und die Selleriewürfel dazugeben und etwa 5 Minuten mitdünsten. Die Gerste in kaltem Wasser waschen und in den Topf zum Gemüse geben. Mit Fleischsuppe aufgießen, das Selchfleisch und das Lorbeerblatt dazugeben und kochen lassen. Die letzten 10 Minuten die Kartoffelwürfel mitkochen. Das Selchfleisch herausnehmen, etwas auskühlen lassen, in Würfel oder kleine Scheiben schneiden und als Einlage in die Suppe geben. Zum Schluss die Suppe mit Schnittlauch sowie Salz und Pfeffer abschmecken. Garzeit: 1 ¼ Stunden.

Weitere Auskünfte und Buchung

Naturhotel Leitlhof Pustertalerstraße 29 I-39038 Innichen/Südtirol

Fon +39 0474 913 440 info@leitlhof.com www.leitlhof.com

Pressekontakt

Isabella Modl

+43 650 2209980

isabella.modl@hermann-meier.de

Jessica Thalhammer

+49 8807 21490-15

jessica.thalhammer@hermann-meier.de

AHM Kommunikation

Lachener Straße 4

D-86911 Diessen am Ammersee

+49 8807 21490-0

info@hermann-meier.de

www.hermann-meier.de