

Bündner Gerstensuppe

Zutaten: für 4 Portionen

60 g Rollgerste
1/2 Sellerie
2 Karotten
2 Kartoffeln
1/2 Weisskohl
1 Lauchstengel
2 EL Öl
1 Bouillonwürfel
300 g Rohnuss-Schinkli oder 300 g Bündnerfleisch
2 EL Rahm
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Die Gerste waschen und über Nacht einweichen.

Zubereitung:

- Sellerie, Karotten und Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Die dicken Rippen vom Kohl wegschneiden und diesen in Streifen schneiden, den Lauchstengel rädeln.
- Das Öl in einer grossen Pfanne erhitzen und Sellerie, Karotten und Kohl darin durchdünsten.
- Gerste und Lauch und ca. 2 1/2 Liter Wasser beifügen.
- Den Bouillonwürfel darin auflösen und das Ganze während 2 1/2 Stunden köcheln lassen.
- Rohnuss-Schinkenwürfel, Bündnerfleischwürfel in die Suppe geben und eine weitere halbe Stunde ziehen lassen.
- Nach der Garzeit mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken und kurz vor dem Auftischen mit Rahm verfeinern.
- Gerstensuppe servieren Sie mit traditionellem, knusprigem Bündner – Roggenbrot oder einem frischgebackenem Hausbrot.