

Spezialitads dal Grischun



BÜNDNER GERSTENSUPPE

Währschafte Suppe für die kalte Jahreszeit

Zutaten (für 4 Portionen)

- 60 g Rollgerste (Die Gerste waschen und über Nacht einweichen)
- 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 (oder Bündnerfleisch Julienne)
- 2 EL Rahm
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

(ca. 30 Minuten Vorbereitungszeit, ca. 2.5 Stunden Zubereitungszeit)

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.