

Bündner Gerstensuppe



Zutaten für 10 Personen:

- 1 fein gehackte Zwiebel
- 1 kleiner Lauchstengel
- 1-2 Karotten
- 1 kleiner Sellerie
- 100 g Bündnerfleisch (auch Abschnitte)
- 1 EL Bratbutter
- 80 g Rollgerste
- 50 g Mehl
- 2 lt Rindsbouillon
- 2 dl Rahm
- Salz, Pfeffer
- 1 EL fein geschnittener Schnittlauch

Zubereitung:

Die Rollgerste am besten über Nacht in viel kaltem Wasser einweichen.

Das Gemüse schälen, in kleine Würfel schneiden.
Das Bündnerfleisch ebenfalls klein würfeln.

Die Bratbutter in einer Pfanne erhitzen,
Bündnerfleisch, Zwiebel und Gemüse begeben und andünsten.
Die Gerste ebenfalls begeben und kurz mitdünsten.
Mit dem Mehl stäuben.
Mit Bouillon auffüllen und auf kleinem Feuer ca. 1 Stunde köcheln lassen.

Vor dem Servieren den Rahm begeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken, kurz aufkochen und mit dem Schnittlauch bestreuen.

Es kann auch ein Stück geräuchertes Rippli (geräuchertes Schweinefleisch) oder ein Stück Speck mitgekocht werden: in diesem Fall muss man mit dem Würzen und Salzen vorsichtig sein.

Eine Gerstensuppe ist, auch am Tag danach aufgewärmt, mindestens so gut wie frisch gekocht.