

# Bündner Gerstensuppe

*la schuppa da giutta grischuna*

Die wohl berühmteste Suppe Graubündens ist die weit über die Landesgrenze bekannte Bündner Gerstensuppe. Hiervon gibt es Dutzende von Varianten. In jedem Tal in Graubünden existiert ein anderes Rezept. Wir haben eines davon für Sie ausgewählt.



## Zutaten

für ca. 4 Personen:

- 100 g Gerste grob oder mittel
- 2 l Wasser
- 40 g Butter
- 1 EL Salz
- 2 Fleischbouillonwürfel
- 300 g Schweinefleisch geräuchert
- 200 g Bündnerfleisch
- 150 g Speck
- 1 Lauchstängel
- 1/2 Kohl
- 2 Karotten
- 1/2 Sellerie
- 200 ml Rahm
- 1 Zwiebel
- 150 g Bohnen



## Zubereitung

- Sellerie und Karotten schälen und in kleine Würfel oder Streifen schneiden.
- Die dicken Rippen vom Kohl wegschneiden und diesen in Streifen schneiden, den Lauchstängel rädeln.
- Die Zwiebel in kleine Stücke schneiden.
- Das Öl in einer grossen Pfanne erhitzen und Sellerie, Karotten und Kohl darin durchdünsten.
- Gerste, Lauch, Bohnen, Zwiebel und ca. 2 Liter Wasser beifügen.
- Den Bouillonwürfel darin auflösen und das Ganze während 2 1/2 Stunden köcheln lassen.
- Fleisch in Würfel schneiden und 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 etwas Rahm verfeinern.

An Guata. Bun appetit. Buon appetito.