



Bündner Gerstensuppe

Zutaten für ca. 4 Personen

- 100 g Gerste grob oder mittel
- 2 l Wasser
- 40 g Butter
- 2 Fleischbouillon Würfel
- 1 EL Salz
- 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 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.