



Bündner Gerstensuppe

Zutaten für 4 Personen

- ½ Sellerie
- 2 Karotten
- ½ Kohl
- 1 Lauch
- 1 Zwiebel
- 40 g Butter
- 100 g Gerste, grob oder mittel
- 150 g Bohnen, weiss oder rot
- Ca. 2 l Wasser
- 2 Fleischbouillon-Würfel
- 300 g Schweinefleisch, geräuchert
- 200 g Bündnerfleisch
- 150 g Speck
- 1 EL Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 2 dl Rahm

Zubereitung

- Sellerie und Karotten schälen und in kleine Würfel oder Streifen schneiden.
- Dicke Rippen vom Kohl wegschneiden und diesen in feine Streifen schneiden, den Lauch in Ringe schneiden.
- Zwiebel fein hacken.
- Butter in einer grossen Pfanne erhitzen und Sellerie, Karotten und Kohl dünsten.
- Gerste, Lauch, Bohnen, Zwiebel und Wasser beifügen.
- Fleischbouillon-Würfel darin auflösen und das Ganze während 2,5 h köcheln lassen.
- Fleisch in kleine Würfel schneiden, in die Suppe geben und weitere 30 min ziehen lassen.
- Nach der Garzeit mit Salz und Pfeffer abschmecken und kurz vor dem Auftischen mit etwas Rahm verfeinern.