

Bündner Gerstensuppe

Bündner Rezepte

Die wohl berühmteste Suppe Graubündens. Eine Bündner Gerstensuppe schmeckt nicht nur lecker, sondern sie weckt auch neue Energie. En Guata!



> Zutaten für 4 Personen:

100 g	Gerste
2 l	Wasser
1 EL	Salz
200 g	Bündnerfleisch
150 g	Speck
1	Lauch
2	Rüebli
½	Sellerie
2–3	Kartoffeln
200 ml	Rahm

> Zubereitung:

Sellerie, Kartoffeln und Rüebli schälen und in kleine Würfel oder Streifen schneiden. Den Lauchstängel in kleine Rädchen schneiden. Öl in einer grossen Pfanne erhitzen. Sellerie und Kartoffeln darin durchdünsten. Gerste, Lauch und ca. 2 Liter Wasser beifügen und das Ganze während 2½ Stunden köcheln lassen. Bündnerfleisch und Speck in Würfel schneiden und in die Suppe geben, eine weitere halbe Stunde köcheln lassen.

Nach der Garzeit mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken. Kurz vor dem Servieren mit Rahm verfeinern.