

## GERSTENSUPPE

### Zutaten für 10 Portionen

150 gr.	Rollgerste
50 gr.	Butter
1	Zwiebel
1	Lauchstängel
1	Rüebli
1/2	Sellerie
1/4	Weisschabis
2	Knoblauchzehen gehackt
1	Lorbeerblatt
2,5 lt.	Fleischbouillon
2,5 dl	Rahm
50 gr.	Bündnerfleisch gewürfelt
50 gr.	Bündnerfleisch gewürfelt

### Zubereitung

- Rollgerste 2 Stunden vorher einweichen
- alles Gemüse blättrig schneiden
- Butter erhitzen
- alles Gemüse im Butter anziehen
- Gerste beifügen
- mit der Bouillon auffüllen
- Lorbeerblatt dazugeben
- 1 Std. köcheln lassen
- Rahm beifügen und kurz aufkochen
- Bündnerfleisch und Rohschinken begeben
- abschmecken mit Salz, Pfeffer, Muskat und ev. Flüssigwürze