

Bündner Gerstensuppe

| | | |
|--------|---|---------------------------|
| 40 gr | Butter | |
| 150 gr | Speckwürfelchen | |
| 100 gr | Bündnerfleisch, in Würfeli | |
| 150 gr | Rüebli, in Würfeli | |
| 200 g | Sellerie, in Würfeli | |
| 200 gr | Lauch | → quer in feinen Streifen |
| 300 gr | Wirz (½ Wirz), | in Streifen schneiden |
| 150 g | Rollgerste | |
| 2 L | Gemüsebouillon (oder Fleischbouillon) | |
| 300 gr | Kartoffeln in Würfel geschnitten | |
| 300 g | Schweinefleisch geräuchert | |
| 2 | Rauchwürstchen oder Wienerli, | in Ringli schneiden |
| 1 | Zwiebel, halbiert, besteckt mit je 1 Lorbeerblatt und 1 Nelke | |
| NB | Salz, Pfeffer | |
| 3 EL | Rahm | beigeben, mischen |
| 1 Bund | Schnittlauch, fein geschnitten | darüberstreuen |

ZUBEREITUNG

1. Butter in einer grossen Pfanne warm werden lassen.
2. Speckwürfelchen beigeben anbraten.
3. Bündnerfleisch beigeben, andämpfen
4. Rüebli und Sellerie beigeben, andämpfen.
5. Rollgerste, Lauch und Wirz beigeben weitere 5 Min. andämpfen
6. Gemüsebouillon beigeben, aufkochen und Hitze reduzieren.
7. Kartoffeln, Schweinefleisch, Rauch-Würstli und Zwiebel beigeben.
8. 2h köcheln lassen, dann die Zwiebel entfernen.
9. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
10. Rahm beigeben.
11. Vor dem Servieren Schnittlauch darüberstreuen.