

## 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 begeben, mischen
1 Bund	Schnittlauch, fein geschnitten darüberstreuen

## ZUBEREITUNG

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