



Bündner Gerstensuppe

🕒 Vor- und zubereiten: ca. 150 Min.

Portion (1/4): 198 kcal, F 9 g, Kh 22 g, E 7 g

Zutaten

für 4 Personen

0.5 **Lauch**
150 g **Rüebli**
150 g **Sellerie**
50 g **Bündnerfleisch**
1 **Zwiebel**
2 **Lorbeerblätter**
2 **Nelken**
1 **Kalbsfüsschen**, nach Belieben

1 EL **Butter**
100 g **Rollgerste**

1.5 l **Fleischbouillon** oder **Gemüsebouillon**
Salz, Pfeffer, nach Bedarf

3 EL **Rahm**
1 Bund **Schnittlauch**

Und so wirds gemacht:

1. Lauch längs halbieren, waschen, quer in feine Streifen schneiden. Rüebli und Sellerie schälen, in Würfeli schneiden. Bündnerfleisch in Würfeli schneiden. Zwiebel schälen, halbieren, mit je 1 Lorbeerblatt und 1 Nelke bestecken. Kalbsfüsschen kalt abspülen.
2. Butter in einer grossen Pfanne warm werden lassen. Lauch, Rüebli, Sellerie und Bündnerfleisch ca. 5 Min. andämpfen. Rollgerste begeben, kurz dünsten. Besteckte Zwiebel und das Kalbsfüsschen begeben.
3. Bouillon dazugiessen, aufkochen, Hitze reduzieren, zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 2 Std. köcheln. Zwiebel und Kalbsfüsschen entfernen, würzen.
4. Rahm begeben, mischen, nur noch heiss werden lassen. Schnittlauch fein schneiden, über die Suppe streuen.

Ergibt: ca. 2 Liter
