

Bündner Rezept: Bündner Gerstensuppe

Publiziert am [11. Oktober 2006](#) von [Jürg](#)

Währschafte Suppe für die kalte Jahreszeit.

Vorbereitungszeit: 30 Minuten

Zubereitungszeit: ca. 2 1/2 Std



Zutaten: für vier Portionen

Kalksknochen

60 g Rollgerste

1/2 Sellerie

2 Karotten

1 2 Kartoffeln

1/2 Weisskohl

1 Lauchstengel

2 EL Öl

~~1 Bouillonwürfel~~ *6 TL Gemüsebouillon*

300 g Rohrnuss-Schinkli oder 300 g Bündnerfleisch

2 EL Rahm

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Die Gerste waschen und über Nacht einweichen.

Zubereitung:

- Sellerie, Karotten und Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Die dicken Rippen vom Kohl wegschneiden und diesen in Streifen schneiden, den Lauchstengel rädeln.
- Das Öl in einer grossen Pfanne erhitzen und Sellerie, Karotten und Kohl darin durchdünsten.
- Gerste und Lauch und ca. 2 1/2 Liter Wasser beifügen.

- Den Bouillonwürfel darin auflösen und das Ganze während 2 1/2 Stunden köcheln lassen.
- Rohnuss-Schinkenwürfel, Bündnerfleischwürfel in die Suppe geben und eine weitere halbe Stunde ziehen lassen.
- Nach der Garzeit mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken und kurz vor dem Auftischen mit Rahm verfeinern.
- Gerstensuppe servieren Sie mit traditionellem, knusprigem Bündner – Roggenbrot oder einem frischgebackenem Hausbrot.

Ein Rezept von [Grischuna Churwalden](#)