



SLOW GOODS

Bild & Rezept: Nikolas Kerl



Bündner Gerstensuppe

Zubereitungsdauer ca. 90 min
Für 4 Personen

Zutaten

1 Zwiebel
2 Karotten
200 g Sellerie
200 g Lauch
200 g Bündnerfleisch
3 EL Butter
150 g Rollgerste
1.5 L Gemüsebouillon
1 dl Halbrahm
½ Bund glatte Petersilie
Salz
Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Zwiebeln, Lauch und Gemüse vorbereiten
Zwiebel schälen und hacken. Lauch längs halbieren, ohne den Strunk zu entfernen. Unter fliessendem Wasser die einzelnen Lauchblätter waschen, Strunk entfernen. Karotte und Sellerie waschen und schälen. Karotte, Lauch und Sellerie in ca. 4 mm grosse Würfelchen schneiden.

Bündnerfleisch vorbereiten & dünsten
Bündnerfleisch in ca. 4 mm grosse Würfelchen schneiden. Butter in einer grossen Pfanne schmelzen. Gemüse und Bündnerfleisch begeben, bei mittlerer Hitze 2 Min. andünsten.

Rollgerste beifügen & alle Zutaten kochen
Gerste begeben und 2 Min. mitdünsten. Mit Bouillon ablöschen. Bei kleiner Hitze ca. 1 Stunde köcheln lassen. Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken. Rahm begeben.

Petersilie hacken
Inzwischen Petersilie waschen, mit Haushaltspapier trockentupfen, hacken. Zum Servieren mit Peterli bestreuen.



Entdecke dieses und weitere Rezepte im
[Culinarium - Der Foodblog von Slow Goods](https://www.slowgoods.ch/blogs/culinarium)
www.slowgoods.ch/blogs/culinarium