Bündner Gerstensuppe von Remo Birrer

Mengen für 10 Personen

Die wohl berühmteste Suppe Graubündens: Rollgerste in Bouillon mit gedünsteten Gemüse- und Bündnerfleischwürfeln, serviert mit frischer Petersilie.

Quelle: https://migusto.migros.ch/de/rezepte/buendner-gerstensuppe

200 g Zwiebel	
240 g Rüebli	
250 g Sellerie	
250 g Lauch	
250 g Bündnerfleisch	(Anschnitte)
5.0 EL Butter	
200 g Rollgerste	
2.5 Liter Bouillon (flüssig)	
3.0 dl Halbrahm	
1.0 Bund Petersilie, frische	

1. Zwiebel schälen und hacken.
2. 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.
3. Bündnerfleisch in ca. 4 mm grosse Würfelchen schneiden.
4. Butter in einer grossen Pfanne schmelzen. Gemüse und Bündnerfleisch beigeben, bei mittlerer Hitze 2 Minuten andünsten.
5. Gerste beigeben und 2 Minuten mitdünsten.
6. Mit Bouillon ablöschen. Bei kleiner Hitze ca. 1 Stunde köcheln lassen.
7. Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken. Rahm beigeben. Inzwischen Petersilie waschen, mit Haushaltspapier trockentupfen, hacken.