

Lagerkochbuch



Bündner Gerstensuppe (m.ostertag)

von marta ostertag

Mengen für 19 Personen

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 beigeben, kurz dünsten. Besteckte Zwiebel und das Kalbsfüsschen beigeben.
3. Bouillon dazugießen, aufkochen, Hitze reduzieren, zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 2 Std. köcheln. Zwiebel und Kalbsfüsschen entfernen, würzen.
4. Rahm beigeben, mischen, nur noch heiß werden lassen. Schnittlauch fein schneiden, über die Suppe streuen.

Gewürze: Pfeffer, Salz

760 g Lauch

760 g Rüebli

380 g Sellerie

855 g Kartoffeln festkochend

285 g Zwiebel

1.9 Stück Lorbeerblatt

5.7 Stück Nelken

5.7 EL Butter

760 g Rollgerste

5.7 Liter Bouillon (flüssig)

3.8 dl Rahm