



Bündner Gerstensuppe (m.ostertag) von marta ostertag

Mengen für 20 Personen

1. Lauch längs halbieren, waschen, quer in feine Streifen schneiden. Rüebli und Sellerie schälen, in Würfel schneiden. Bündnerfleisch in Würfel 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.

Gewürze: Salz, Pfeffer

800 g Lauch
800 g Rüebli
400 g Sellerie
900 g Kartoffeln festkochend
300 g Zwiebel
2.0 Stück Lorbeerblatt
6.0 Stück Nelken
6.0 EL Butter
600 g Rollgerste
6.0 Liter Bouillon (flüssig)
4.0 dl Rahm