

Bündner Gerstensuppe (m.ostertag) von marta ostertag

Mengen für 8 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 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: Pfeffer, Salz

320 g Lauch
320 g Rüebli
160 g Sellerie
360 g Kartoffeln festkochend
120 g Zwiebel
0.8 Stück Lorbeerblatt
2.4 Stück Nelken
2.4 EL Butter
240 g Rollgerste
2.4 Liter Bouillon (flüssig)
1.6 dl Rahm