



# Bündner Gerstensuppe mit Bündner Plättli

von Florence

Bühler

Mengen für 10 Personen

Quelle: bettybossi.ch

2.5 EL Butter	
2.5 Stück Zwiebeln	fein hacken
250 g Rüebli	rüsten und in Würfeli schneiden
200 g Rollgerste	geschält
<hr/>	
2.5 Liter Bouillon (flüssig)	
1.0 g Salz	
1.0 g Pfeffer	nach Bedarf
5.0 dl Rahm	
10 g Schnittlauch	zum Anrichten
250 g Bündnerfleisch	
250 g Salami	
1.0 kg Brot	schneiden

Butter in einer grossen Pfanne warm werden lassen. Zwiebel, Rüebli andämpfen. Rollgerste beigeben, kurz mitdünsten.

Bouillon dazugießen, aufkochen, Hitze reduzieren, zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 40 Min. köcheln, würzen. Die Hälfte des Rahms dazugießen, Suppe nur noch heiss werden lassen. Restlichen Rahm halb steif schlagen, darauf verteilen, Schnittlauch darüberstreuen.

Bündnerfleisch mit Salami und geschnittenem Brot anrichten.