Bündner Gerstensuppe Swissmilk von Meccano

Mengen für 10 Personen

Eine Bündner Gerstensuppe schmeckt nach dem Skifahren im Engadin am besten. Aber auch sonst ist das klassische Schweizer Suppenrezept sehr beliebt.

Quelle: https://www.swissmilk.ch/de/rezepte-kochideen/rezepte/LM201401_54/buendner-gerstensuppe/

Gewürze: Pfeffer, Cayenne Pfeffer, Petersilie, Salz

2.5 Stück Zwiebeln	fein gehackt
2.0 Stück Knoblauchzehen	gepresst
2.0 EL Butter	
750 g Bündnerfleisch	klein gewürfelt
250 g Schinken	in würfeln
180 g Lauch	klein gewürfelt
100 g Sellerie	klein gewürfelt
4.0 Stück Rüebli	klein gewürfelt
100 g Kartoffeln	klein gewürfelt
2.0 Stück Lorbeerblatt	
375 g Rollgerste	
5.0 EL Mehl	
3.75 Liter Bouillon (flüssig)	
5.0 dl Rahm	

Zwiebel und Knoblauch in der Butter andämpfen. Fleisch kurz mitbraten. Gemüse und Lorbeer mitdämpfen. Gerste und Mehl beifügen, kurz mitdünsten. Mit der Bouillon ablöschen, unter Rühren aufkochen. Suppe bei kleiner Hitze ca. 1 Stunde unter häufigem Rühren köcheln lassen.

Rahm beifügen, sämig einkochen, würzen. Petersilie beifügen, in vorgewärmte Suppenschalen geben, garnieren und heiss servieren.