

Bündner Gerstensuppe

Zutaten

| | |
|-------|------------------------------|
| 1/2 | Lauch |
| 150 g | Rüebli |
| 150 g | Sellerie |
| 1 | Zwiebel |
| 80 g | Bündnerfleisch |
| 100 g | Rollgerste |
| 1.5 l | Fleisch- oder Gemüsebouillon |
| 3 EL | Rahm |
| | Butter |
| | Schnittlauch |

Zubereitung

- Lauch längs halbieren, waschen in feine Streifen schneiden.
- Rüebli und Sellerie schälen, in kleine Würfel schneiden.
- Bündnerfleisch in kleine Würfel schneiden.
- Zwiebeln fein schneiden.
- 1 EL Butter in einer grossen Pfanne warm werden lassen. Lauch, Zwiebeln, Rüebli, Sellerie und Bündnerfleisch ca. 5 Minuten andämpfen. Rollgerste begeben, kurz dünsten.
- Bouillon dazu giessen, aufkochen, Hitze reduzieren, zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 2 Stunden köcheln.
- Rahm begeben, mischen, nur noch heiss werden lassen. Schnittlauch fein schneiden, über die Suppe streuen.



St. Galler
Bauernverband



Kantonaler Bäuerinnenverband
St. Gallen



Hanni Pestalozzi
Stiftung