

Suppa da giutta - Bündner Gerstensuppe



© Foto: Nikolas Kerl

**Zubereitungsdauer ca. 90 min.
Für 4 Personen**

ZUTATEN:

1 Zwiebel
2 Karotten
200g Sellerie
200g Lauch
200g Bündnerfleisch
3 EL Butter
150g Rollgerste
1.5L Gemüsebouillon
1dl Halbrahm
1/2 Bund glatte Peterli
Salz und Pfeffer aus der Mühle

WAS ICH SONST NOCH BRAUCHE:

ZUBEREITUNG:

Zwiebel schälen und hacken.

Lauch längs halbieren, ohne den Strunk zu entfernen. Unter fliessendem Wasser die einzelnen Lauchblätter waschen, Strunk entfernen. Karotte und Sellerie waschen und schälen. Karotte, Lauch und Sellerie in ca. 4 mm grosse Würfelchen schneiden.

Bündnerfleisch in ca. 4 mm grosse Würfelchen schneiden.

Butter in einer grossen Pfanne schmelzen. Gemüse und Bündnerfleisch begeben, bei mittlerer Hitze 2 Minuten andünsten.

Gerste begeben und 2 Minuten mitdünsten. Mit Bouillon ablöschen. Bei kleiner Hitze ca. 1 Stunde köcheln lassen. Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken. Rahm begeben.

Inzwischen Petersilie waschen, mit Haushaltspapier trockentupfen, hacken.

Zum Servieren mit Peterli bestreuen.

MELDE DICH ZUM NEWSLETTER AN UND WIR SCHENKEN DIR 15% AUF DEINEN ERSTEN EINKAUF !