

«Gerstensuppe»



«Was bruchsch und via wird's gmacht»:



Rezept für 4 Pers.

1 kleine Zwiebel
2 Rüebli geschält
1 Lauchstengel
½ Knollensellerie
ca. 100-120 g Rollschinkli
oder Kochspeck

alle Zutaten rüsten und in feine Streifen oder Würfeli schneiden

1 EL Butterschmalz

in mittelgrosser (3-4 Liter) Pfanne erhitzen und Gemüse mit Fleisch darin 2 Minuten andünsten

ca. 80 g Rollgerste

zugeben und 2 Minuten mitdünsten

1 Liter Wasser
2 Gemüseboullionwürfel

in die Pfanne geben und auf mittlerer Stufe ca. 45 Minuten köcheln lassen, immer wieder umrühren damit nichts anbrennt

1 dl Vollrahm
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer

dazugeben und nochmals 3 Minuten mitkochen

Peterli (glatt)

fein schneiden

Die Suppe kann nun in Suppentellern angerichtet und mit Peterli bestreut werden.

An Guata mitanand !

Tipp: Als Fleischzutat kann man auch Bündnerfleisch verwenden – schmeckt ausgezeichnet!