

# Bündner Gerstensuppe

From: [swissmilk.ch](http://swissmilk.ch)



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

Prep	0:30
Cook	1:00

## Ingredients

- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 1 Knoblauchzehe, gepresst
- 1 wenig Butter zum Dämpfen
- 300 g Speck, Bündnerfleisch- oder Rohschinkenabschnitte, klein gewürfelt
- 100 g Schinkenwürfelchen
- 0.5 Lauch, gerüstet, klein gewürfelt
- 1 Stück Sellerie, gerüstet, klein gewürfelt
- 2 Rüebli, klein gewürfelt
- 2 Kartoffeln, geschält, klein gewürfelt
- 2 Lorbeerblätter
- 100 g Gerste
- 2.5 l Bouillon
- 2 dl Rahm
- 1 Salz, Pfeffer
- 2 EL glattblättrige Petersilie, fein gehackt
- 1 glattblättrige Petersilie zum Garnieren

## Instructions

1. Gerste lassen für mindestens 20 Minuten kochen

2. Zwiebel und Knoblauch in der Butter andämpfen. Fleisch kurz mitbraten. Gemüse und Lorbeer mitdämpfen.
3. Mit der Bouillon alles ablöschen, unter Rühren aufkochen.
4. Suppe bei kleiner Hitze mindestens 30 Minuten unter häufigem Rühren köcheln lassen.
5. Würzen. Rahm und Petersilie beifügen, in vorgewärmte Suppenschalen geben, garnieren und heiss servieren.

---

Revision #2

Created 2023-06-20 20:37:52 UTC by Žygimantas

Updated 2024-02-11 11:06:44 UTC by Žygimantas