

Bündner Gerstensuppe

4-Personen

Zutaten:

150	-	gr Schinken oder Speckschwarte
50	-	gr. Rollgerste
2	-	Kalbsknochen
1	-	Lauchstange, klein
2	-	Karotten
1	-	Sellerie, klein
1	-	Zwiebel, mit Lorbeerblatt und zwei Nelken besteckt
2	-	EL Bratbutter
1,5	-	liter Fleischbouillon
etwas	-	Salz
etwas	-	Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Den Lauch, die Karotten und den Sellerie waschen und in dünne Ringe bzw. in kleine Würfeli schneiden.

In einer grossen Pfanne die Gemüse zusammen mit der besteckten Zwiebel und den Kalbsknochen in der heissen Bratbutter andünsten bis es gut riecht.

Die Gerste beifügen und einen Moment mitdünsten. Mit der Bouillon ablöschen. Die Schinken- oder Speckschwarte beifügen und alles zugedeckt auf kleinem Feuer 2-Stunden köcheln lassen.

Gelegentlich umrühren und wenn nötig etwas Wasser zugeben.

Vor dem servieren die Kalbsknochen, die Schinken- oder Speckschwarte sowie die besteckte Zwiebel entfernen und die Suppe mit Salz und Pfeffer aus der Mühle nachwürzen.

In vorgewärmte Teller oder Suppentassen servieren