

Bündner Gerstensuppe

4-Personen

Zutaten:

200	-	gr Gerste
100	-	gr Butter
250	-	gr Rüebli
300	-	gr Knollensellerie
2	-	Stangen Lauch (cirka 200-gr. Nur das grüne)
1	-	Zwiebel
100	-	gr Bündnerfleisch
100	-	gr Salsiz
1	-	Bund Schnittlauch
1.5	-	liter Gemüsebouillon
1	-	dl Rahm
etwas	-	Pfeffer



Zubereitung:

Gemüse und Fleisch in feine Würfel schneiden. In der Butter anschwitzen, die Gerste beifügen und glasig dämpfen.

Bouillon zufügen und unter gelegentlichem Rühren mindestens 40-Minuten auf kleinem Feuer köcheln lassen.

Die Gerste soll noch etwas Biss haben. Den Rahm unterrühren, abschmecken mit Pfeffer (eher kein Salz)

In vorgewärmte Suppentassen oder Teller einfüllen und vor dem servieren den fein geschnittenen Schnittlauch darüberstreuen.