

Gerstensuppe

4-Personen

Zutaten:

1	-	EL Butter
½	-	Lauch, längs halbiert, quer in Streifen geschnitten
150	-	gr Karotten, in kleine Würfeli geschnitten
150	-	gr Sellerie, in kleine Würfeli geschnitten
50	-	Bündnerfleisch, in kleine Würfeli geschnitten
100	-	gr Rollgerste
1	-	Zwiebel, halbiert, besteckt mit ja 1-Lorbeerblatt und 1-Nelke
1	-	Kalbsfüsschen, kalt abgespült
1 ½	-	Liter Wasser
2	-	Würfel Fleisch- oder Gemüsebouillon
3	-	EL Rahm
1	-	Bund Schnittlauch, fein geschnitten
etwas	-	Salz
etwas	-	Pfeffer

Zubereitung:

Butter in einer grossen Pfanne warm werden lassen. Lauch, Karotten, Sellerie und Bündnerfleisch etwa 5-Minuten andämpfen.

Rollgerste begeben und kurz dünsten.

Besteckte Zwiebel und Kalbsfüsschen dazugeben und 1 ½ -liter Wasser beifügen.

2-Bouillonwürfel begeben und aufkochen. Hitze reduzieren, zugedeckt bei kleiner Hitze cirka 2-Stunden köcheln.

Zwiebel und Kalbsfüsschen entfernen, nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen.
Den Rahm dazugeben und mischen.

Suppe in vorgewärmte Teller oder Tassen anrichten und mit dem feingeschnittenen Schnittlauch garnieren.

Sofort servieren

Hinweis: Bündnerfleisch ist salzig – deshalb Suppe erst am Ende der Kochzeit nachsalzen