

Bündner Gerstensuppe für 8 Personen

frei interpretiert

120g Rollgerste	waschen und über Nacht in Wasser einweichen
70g Speckwürfeli	knusprig anbraten
4 Rüebli 1 Selleri 1 Lauch 3 Topinaumbur 1 Petersilienwurzel ½ Wirz 3 Blätter Federkohl	alles Gemüse in kleine Würfel oder Streifen schneiden und zusammen mit dem Speckwürfeln in 2 El Öl anziehen
1 Zwiebel besteckt Gerste abgetropft 2-3 El Bouillon	mit Lorbeer und Gewürznelken begeben zufügen, würzen
2-3 Liter Wasser	zugeben und 2 Stunden leise kochen lassen Zwiebel am Ende der Kochzeit entfernen
Salz und Pfeffer 200g Trockenfleisch 1-2 dl Rahm	kurz vor dem Servieren abschmecken in kleine Streifen geschnitten begeben beifügen, unterziehen, geniessen

Diese Suppe wärmt nicht nur die Seele.

Und weil das Rüsten doch einiges an Arbeit bedeutet, setzt sich jeweils die ganze Familie in die Küche und hilft. So bereiten wir auch immer eine grosse Menge zu, von der wir einen Teil für „Notzeiten“ oder „Zeitnöte“ in den Tiefkühler stellen und die wir gerne mit uns lieben Menschen teilen.

