

Bündner Gerstensuppe

Die Bündner Gerstensuppe ist ein echter Schweizer Klassiker aus dem Kanton Graubünden. Schmackhaft, cremig und wunderbar wärmend – ein perfektes Suppen-Rezept.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 1,1 h

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

1 Stk.	Zwiebel
1 Stk.	Lauch (mittelgroß)
3 Stk.	Karotten (mittelgroß)
150 g	Knollensellerie
150 g	Weißkraut (Kohl, Wirsing, Wirz)
60 g	Bündnerfleisch
2 Stk.	Knoblauchzehe
1 EL	Butter
100 g	Rollgerste
1 l	Rinderbrühe
200 g	Sauerrahm
	Salz und Pfeffer
1 Bund	frische Petersilie

Zubereitung

1. Für die klassische **Bündner Gerstensuppe** die Zwiebel schälen und fein hacken. Karotten, Sellerie, Lauch und Kraut putzen und in kleine Würfel schneiden. Das Bündnerfleisch ebenfalls in feine Würfel schneiden. In einem großen Topf die Butter schmelzen. Zwiebeln glasig anschwitzen, geschälte Knoblauchzehen dazupressen. Anschließend das Gemüse und das Bündnerfleisch hinzufügen und alles einige Minuten anrösten.
2. Nun die Rollgerste und die Rinderbrühe dazugeben. Alles gut verrühren und aufkochen

lassen. Danach die Hitze reduzieren und die Suppe etwa 1 Stunde sanft köcheln lassen, bis die Gerste weich und das Gemüse gar gekocht ist. Zum Schluss den Sauerrahm unterrühren und die Bündner Gerstensuppe mit Salz und Pfeffer abschmecken. Noch einmal kurz erhitzen, aber nicht mehr kochen. Die Bündner Gerstensuppe anrichten und mit gehackter Petersilie garnieren.

Tipp