

# Bündner Gerstensuppe

5 Personen



## Zutaten:

1 Zwiebeln  
2 Rübli  
¼ Knolle Sellerie  
½ Stange Lauch  
900ml Fleischbrühe  
100ml Rahm  
20g Ingwer  
60g Speckwürfeli  
60g Rollgerste  
Salz und Pfeffer  
Bündnerfleisch  
Peterlie

## Zubereitung:

Zuerst wird das ganze Gemüse in kleine Würfel geschnitten. Danach Zwiebel und Ingwer schälen und fein hacken. Jetzt werden die Speckwürfel in einer Pfanne 1-2min angeschwitzt. Jetzt werden die Zwiebeln, Ingwer und das Gemüse dazugeben und weitere 2-4min mitgedünstet. Danach die gewaschene Gerste begeben und mitdünsten. Nun das ganze mit Fleischbrühe abgelöscht. Das ganze wird zugedeckt ca. 30min kochen lassen. Zum Schluss wird das ganze mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt und mit Rahm verfeinert. Das Bündnerfleisch wird in feine Streifen geschnitten und mit Petersilie zusammen zum Garnieren der Teller verwendet.