

# Florians Gerstensuppe

Für 4 – 6 Portionen

Mis  
Rezept



## ZUTATEN

- 500 g Krautstiele mit Blättern
- 4 kleine Rüebli
- 100 g Saucenzwiebelchen oder kleine Bundzwiebeln
- 50 g Specktranchen
- Butter zum Dämpfen
- 100 g Rollgerste
- 1 Lorbeerblatt
- 2 Gewürznelken
- 1 dl Weiss- oder Apfelwein
- 1 Liter Bouillon, heiss
- 1 dl Milch oder Vollrahm
- Salz
- 100 g Bündner Bergkäse oder Gruyère, gerieben
- 4 – 6 Scheiben Rohschinken, in Stücke gezupft

## VORGEHEN

- Krautstiel und 6 – 8 schöne Blätter in Streifen schneiden
- Rüebli und Zwiebeln schälen
- Speck in Streifen schneiden
- Speck bei mittlerer Hitze knusprig braten

# Mis Rezept

- Zwiebelchen mit Butter beifügen und bei kleiner Hitze andämpfen
- Gersten dazu streuen und mitdünsten
- Rüebli, Lorbeer und Nelken dazugeben
- Mit Wein ablöschen, einkochen
- Bouillon dazugeben, bei kleiner Hitze 20 – 30 Minuten köcheln
- Milch oder Rahm und Krautstielblätter dazugeben und 10 Minuten weiterköcheln
- Salzen
- Lorbeer und Nelken rausnehmen
- Mit Käse und Rohschinken anrichten