

# Menu

## Bündner Gerstensuppe

### *Zutaten* (für 4 Pers.)

1,5 l Gemüsebrühe  
30 g Speckwürfel  
80 g Rollgerste gewaschen  
2 Zwiebeln  
2 Karotten  
½ Knollensellerie  
½ Lauchstange  
100 ml Rahm  
Salz, Pfeffer  
1 Lorbeerblatt  
1 Kartoffel  
½ Kasseler roh  
1 Stück Speck  
1 Stück Beinschinken  
Je 20 g Pfefferminze, Schnittlauch, Petersilie

### *Zubereitung*

Alle Gemüse in feine Würfel schneiden. Speck in einem Topf auslassen. Sellerie, Karotten und Zwiebeln mitdünsten. Rollgerste begeben. Alles etwa 10 Minuten dünsten. Lorbeerblatt begeben, gut salzen und pfeffern.

Brühe und Rahm zugeben. Kasseler, Speck und Beinschinken dazugeben und alles zusammen 1 Stunde köcheln lassen.

Lauch und Kartoffeln noch dazugeben und 20 Minuten mitkochen. Kasseler und das Rippchen herausnehmen, fein zerzupfen und das Fleisch wieder zur Gerstensuppe geben.

Mit den Kräutern verfeinern und nochmals abschmecken.