



Bündner Gerstensuppe

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	20 Min.
Garzeit	1 Std. 15 Min.
Portionen	4

Klassische Bündner Gerstensuppe mit Rollgerste, Wintergemüse und Kräutern. Ein traditionelles Suppenrezept, für gemütliche Stunden und Stärkung für kalte Tage.

Suppe

- 1 EL Butter
- 1 Zwiebel
- 150 g Karotte, in Würfelchen
- 150 g Knollensellerie, in Würfelchen
- 150 g Lauch, geviertelt, in feinen Streifen
- 150 g mehligkochende Kartoffeln, geschält, in Würfelchen
- 80 g Rollgerste, gewaschen
- 1 Lorbeerblatt
- 1½ Liter Gemüsesuppe
- 200 g geräuchertes Schweinefleisch, (z. B. Rippli oder Schinken)
- 50 g Bündnerfleisch, in Würfelchen
- 100 ml Rahm
- etwas Salz
- etwas Pfeffer
- 2 Zweige glattblättrige Petersilie, fein gehackt
- etwas Schnittlauch, fein geschnitten

Suppe





Butter in einer Pfanne bei mittlerer Hitze (Stufe 6) erwärmen. Zwiebel begeben, ca. 2 Minuten glasig dünsten. Karotten, Knollensellerie, Lauch und Kartoffeln begeben, ca. 3 Minuten mitdünsten, Rollgerste begeben, kurz mitdünsten. Lorbeerblatt begeben, Bouillon dazugießen, geräuchertes Schweinefleisch und Bündnerfleisch begeben, zugedeckt bei hoher Hitze (Stufe 9) aufkochen. Hitze auf schwache Hitze (Stufe 3–4) reduzieren, ca. 1 Stunde köcheln lassen. Schweinefleisch herausnehmen, in Würfeln schneiden, zurück zur Suppe geben. Rahm darunterühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie und Schnittlauch darüberstreuen.

Zubehör

Pfanne mit Deckel (ca. 24 cm Ø)

Zusätzliche Informationen

Erstellt am 13.04.2026

