



# 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 Rüebli, 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 Gemüsebouillon  
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. Rübli, 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

