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 schweizer 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 Gemüsebrühe

200 g geräuchertes Schweinefleisch, (z. B. Kassler)

50 g Bündnerfleisch (luftgetrocknetes Rindfleisch), in Würfelchen

100 ml Sahne

etwas Salz

etwas Pfeffer

2 Zweige glattblättrige Petersilie, fein gehackt

etwas Schnittlauch, fein geschnitten

Suppe

Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze (Stufe 6) erwärmen. Zwiebel hinzufügen, ca. 2 Minuten glasig dünsten. Karotten, Knollensellerie, Lauch und Kartoffeln zugeben, ca. 3 Minuten mitdünsten, Rollgerste zugeben, kurz mitdünsten. Lorbeerblatt hinzufügen, Brühe dazugießen, geräuchertes Schweinefleisch und Bündnerfleisch hinzufügen, zugedeckt bei hoher Hitze (Stufe 9) aufkochen. Hitze auf schwache Hitze (Stufe 3–4) reduzieren, ca. 1 Stunde köcheln lassen. Schweinefleisch herausnehmen, in Würfelchen schneiden, zurück zur Suppe geben. Sahne unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie und Schnittlauch darüberstreuen.

Zubehör

Topf mit Deckel (ca. 24 cm Ø)

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	13.04.2026