



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

