Graubünden byggrynssuppe

Opskrift af V-ZUG Ltd



Tilberedning	20 Min.
Tilberedningstid	1 Timer 15 Min.
Portioner	4

Klassisk grisonsk byggrynssuppe med perlebyg, vintergrøntsager og urter. En traditionel suppeopskrift, perfekt til hyggelige øjeblikke og næring på kolde dage.

Suppe

1 spsk smør

1 løg

150 g gulerødder, i små tern

150 g knoldselleri, i små tern

150 g porre, i kvarte, i fine strimler

150 g melne kartofler, skrællet, ternet

80 g perlebyg, vasket

1 laurbærblad

1½ liter grøntsagsbouillon

200 g røget svinekød, (f.eks. svinekødsribben eller skinke)

50 g Grisons lufttørret kød, i små tern

100 ml fløde

en smule salt

en smule peber

2 kviste af fladbladet persille, finthakket

en smule purløg, finthakket

Suppe

Smelt smørret i en pande over middelvarme (niveau 6). Tilsæt løget og sautér i cirka 2 minutter, indtil det er gennemsigtigt. Tilsæt gulerødder, knoldselleri, porrer og kartofler, sautér i cirka 3 minutter. Tilsæt perlebyg og kog kortvarigt. Tilsæt et laurbærblad, hæld grøntsagsbouillonen i, og tilsæt derefter det røgede svinekød og lufttørret kød fra Graubünden. Dæk til og bring i kog ved høj varme (trin 9). Skru varmen ned til lav (niveau 3-4), og lad det simre i cirka 1 time. Fjern det røgede svinekød, skær det i små tern, og læg det tilbage i suppen. Rør fløden i, og krydr med salt og peber. Drys med persille og purløg inden servering.

Tilbehør

Gryde med låg (ca. 24 cm ø)

Yderligere oplysninger

Oprettet den	13.04.2026