



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, skrælet, 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 sautéer i cirka 2 minutter, indtil det er gennemsigtigt. Tilsæt gulerødder, knoldselleri, porrer og kartofler, sautéer i cirka 3 minutter. Tilsæt perlebyg og kog kortvarigt. Tilsæt et laurbærblad, hæld grøntsagsboullonen 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

