

Gerstensuppe

Zutaten für 6-8 Personen

100	g	Weisse Böhnchen	Min. 2 Std. in Wasser einweichen
150	g	Reste von Rohschinken und Bündnerfleisch (Abschnitte und Enden)	In kleine Würfel schneiden (3-5 mm)
1	EL	Bratbutter	In hoher Pfanne warm werden lassen
1		Zwiebeln	Fein hacken und zusammen mit Fleisch andämpfen.
120	g	Gerste grob	Zu Bohnen geben und kurz mitdämpfen
3	Liter	Wasser	
150	g	Speckschwarten ev 1 Knochen von luftgetrocknetem Schinken	Alles beugeben, aufkochen und 1 ½ Std. auf kleinem Feuer zugedeckt köcheln lassen. Gelegentlich umrühren.
4		Rüebli	
1		Kartoffeln	
1		Kohlrabi	
1		Sellerie, klein	Alles in kleine Würfel schneiden (½ cm)
200	g	Kabis od. Suppenwurz	In schmale Streifen schneiden
1-2		Lauchstängel	In feine Rädchen schneiden. Alles Gemüse zur Suppe geben und nochmals 45 Min. kochen lassen.
			Anschliessend Schwarte und Knochen entfernen.
		Salz od. Fleischbouillon	Je nach Salzgehalt der Fleischreste Suppe nachwürzen
		Schnittlauch	Fein schneiden, kurz vor dem Servieren beugeben.
		Tipp	Anstelle von Fleischresten kann ein Schweinswädli oder Rippli (geräuchert) in gleicher Menge verwenden
		Servieren	Mit Engadienerli (Schweinswürstli) und Büürli.