Bündner Gerstensuppe (m.ostertag) von marta ostertag

Mengen für 10 Personen

1. Lauch längs halbieren, waschen, quer in feine Streifen schneiden. Rüebli und Sellerie schälen, in Würfeli schneiden. Bündnerfleisch in Würfeli schneiden. Zwiebel schälen, halbieren, mit je 1 Lorbeerblatt und 1 Nelke bestecken. Kalbsfüsschen kalt abspülen.
2. Butter in einer grossen Pfanne warm werden lassen. Lauch, Rüebli, Sellerie und Bündnerfleisch ca. 5 Min. andämpfen. Rollgerste beigeben, kurz dünsten. Besteckte Zwiebel und das Kalbsfüsschen beigeben.
3. Bouillon dazugiessen, aufkochen, Hitze reduzieren, zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 2 Std. köcheln. Zwiebel und Kalbsfüsschen entfernen, würzen.
4. Rahm beigeben, mischen, nur noch heiss werden lassen. Schnittlauch fein schneiden, über die Suppe streuen.

Gewürze: Pfeffer, Salz

250 g	Lauch
375 g	Rüebli
375 g	Sellerie
100 g	Zwiebel
5.0 Stück	Lorbeerblatt
5.0 Stück	Nelken
3.0 EL	Butter
250 g	Rollgerste
3.75 kg	Bouillion
1.2 dl	Rahm
80 g	Schnittlauch