

Bündner Gerstensuppe (m.ostertag) von marta ostertag

Mengen für 25 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 begeben, kurz dünsten. Besteckte Zwiebel und das Kalbsfüsschen begeben.
3. Bouillon dazugiessen, aufkochen, Hitze reduzieren, zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 2 Std. köcheln. Zwiebel und Kalbsfüsschen entfernen, würzen.
4. Rahm begeben, mischen, nur noch heiss werden lassen. Schnittlauch fein schneiden, über die Suppe streuen.

Gewürze: Salz, Pfeffer

1.0 kg Lauch

1.0 kg Rüebli

500 g Sellerie

1.13 kg Kartoffeln festkochend

375 g Zwiebel

2.5 Stück Lorbeerblatt

7.5 Stück Nelken

7.5 EL Butter

750 g Rollgerste

7.5 Liter Bouillon (flüssig)

5.0 dl Rahm