

Bündner Gerstensuppe (m.ostertag) von marta ostertag

Mengen für 60 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

2.4 kg Lauch

2.4 kg Rüebli

1.2 kg Sellerie

2.7 kg Kartoffeln festkochend

900 g Zwiebel

6.0 Stück Lorbeerblatt

18 Stück Nelken

18 EL Butter

1.8 kg Rollgerste

18 Liter Bouillon (flüssig)

1.2 Liter Rahm