

# Bündner Gerstensuppe aus dem Parc Ela

## Vorspeise



**Vorbereitungszeit:** ca. 30 Minuten

**Kochzeit:** ca. 90 Minuten

## Zutaten

- 10g Zwiebeln
- 15g Lauch
- 15g Karotten
- 10g Sellerie
- 15g Rohschinken (Biohof Salis)
- 15g Bündlerfleisch (Biohof Salis)
- 40g Rollgerste
- 0.75l Rindsbouillon (Parc Ela-Produkt von Gran Alpin)
- 1.5l Rahm oder Milch (Ranch Farsox)

## Zubereitung

- Das Gemüse und das getrocknete Fleisch in kleine Würfel schneiden und zusammen mit der Rollgerste in etwas Butter anschwitzen.
- Anschliessend die Bouillon hinzugeben und 1.5 Stunden köcheln lassen.
- Zum Schluss mit Rahm oder Milch verfeinern und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

## Autorin

Hotel Restaurant Albula  
7482 Bergün/Bravuogn  
[www.hotelalbula.ch](http://www.hotelalbula.ch)

## Tipps

- Für eine vegetarische Alternative kann man auch das Fleisch weglassen und die Suppe mit Gemüsebouillon zubereiten.
- Wer mehr Fleisch in der Suppe mag, kann Salsiz in Würfel geschnitten hinzugeben.