

## Bündner Gerstensuppe

Schweiz (für 4 Personen)

### Zutaten:

- 120g Rollgerste
- 2...3 Karotten (ja nach Grösse)
- 1 Lauch
- 1 Zwiebel
- 1 Esslöffel Butter
- 2l Wasser
- 2 Würfel Gemüsebouillon
- 1 Salsiz (ca. 150g)
- 1.5dl Kochrahm (Rama)
- Pfeffer
- eine Hand voll Gewürznelken
- grüne Gartenkräuter
- eine Hand voll getrocknete Lorbeerblätter
- 1 Prise Muskatnusspulver
- frischer Schnittlauch

### Vorbereitung:

- Karotten, Lauch und ½ Zwiebel sehr klein schneiden.
- Die andere Zwiebelhälfte mit Nelken bestecken.
- Den Salsiz pellen und in kleine Würfel schneiden.
- Schnittlauch klein schneiden.

### Zubereitung:

- In einem grossen Topf die Butter erhitzen, die Gerste begeben und etwas andünsten.
- Alles kleingeschnittene Gemüse inkl. der halben Zwiebel unter ständigem Rühren ca. 5 Minuten mitdünsten.
- 2l Wasser und Bouillonwürfel begeben und aufkochen.
- Die Lorbeerblätter und die besteckte Zwiebel begeben und ca. 40 Minuten zugedeckt köcheln. Dann beides wieder entfernen.
- Den Salsiz begeben und noch etwa 10 Minuten mitköcheln.
- Würzen mit Pfeffer, Muskatnuss und den Kräutern.
- Kochrahm unterrühren zum Verfeinern.
- Ggf. in eine vorgewärmte Suppenschüssel leeren und mit Schnittlauch garnieren.

### Tipp:

- Heiss servieren mit frischem Brot und einem Bündner Rotwein.
- Option, wenn man es mag: eine Handvoll kleingeschnittenen Knollensellerie mitkochen.

