

Bündner Gerstensuppe



Zutaten

**4 Portionen/Aktiv 30 Min.
Gesamt 90 Min.**

- 1 EL Butter
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 mittelgrosses Stück Lauch
- 3 mittelgrosse Karotten
- 150 g Sellerie
- 150 g Wirz
- 60 g Bündnerfleisch
- 100 g Zwicky Rollgerste grob
- 1 Liter Bouillon
- 1 Bund Schnittlauch
- 2 dl Halbrahm
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Zwiebel fein hacken und das ganze Gemüse schälen und in möglichst kleine Würfel schneiden. Bündnerfleisch ebenfalls in Würfel schneiden.
2. Butter in einer hohen Pfanne erwärmen, Zwiebel andünsten, Knoblauch dazu pressen und anschliessend das ganze Gemüse sowie das Bündnerfleisch andünsten. Rollgerste und Bouillon dazu geben und kurz aufkochen. Rund 1 Stunde auf kleiner Flamme köcheln lassen.
3. Überprüfen ob die Konsistenz stimmt, Rahm dazu geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Schnittlauch und allenfalls dem restlichen Bündnerfleisch garnieren.

Das Rezept kreiert von Nadja Zimmermann, finden Sie auf dem Blog LouMalou und unserer Website zwicky.swiss.

Zwicky wünscht en Guete!