

Bündner Gerstensuppe

Zutaten für 6-8 Personen

100	g	Weisse Böhnchen	Min. 2 Std. in Wasser einweichen.
150	g	Reste von Rohschinken und Bündnerfleisch (Abschnitte und Enden)	In kleine Würfel schneiden (5 mm).
1	EL	Bratbutter	In hoher Pfanne warm werden lassen.
1		Zwiebeln	Fein hacken und zusammen mit Fleisch andämpfen.
120	g	Gerste grob	Zu Bohnen geben und kurz mitdämpfen.
3	Liter	Wasser	
150	g	Speckschwarten	
		ev. 1 Knochen von luftgetrocknetem Schinken	Alles begeben, aufkochen und 1 ½ Std. auf kleinem Feuer zugedeckt köcheln lassen. Gelegentlich umrühren.
		Salz od. Fleischbouillon	Je nach Salzgehalt der Fleischreste Suppe vorsichtig würzen.
<hr/>			
4		Rüebli	
1		Kartoffeln	
1		Kohlrabi	
1		Sellerie, klein	Alles in kleine Würfel schneiden (½ cm).
200	g	Kabis od. Suppenwurz	In schmale Streifen schneiden.
1-2		Lauchstängel	In feine Rädchen schneiden. Alles Gemüse zur Suppe geben und nochmals 45 Min. kochen lassen. Anschliessend Schwarte und Knochen entfernen.
		Salz, Pfeffer a.d.M.	Suppe abschmecken.
		Schnittlauch	Fein schneiden, kurz vor dem Servieren begeben.
		Tipp	Anstelle von Speckschwarten kann ein Schweinswädli (gesalzen) und/oder Rippli (geräuchert) in gleicher Menge verwenden.
		Servieren	Mit Engadinerli (Schweinswürstli) und Bürlì.
		Zubereitung	Die Zubereitungszeit (ohne einweichen der Bohnen) beträgt etwa 3 Stunden.

