



# BÜNDNER GERSTENSUPPE

## ZUTATEN

- 60 g** Zwiebeln, halbiert
- 100 g** Rüeblen, in Stücken
- 50 g** Sellerie, in Stücken
- 100 g** Lauch, in Ringen
- 20 g** Butter
- 200 g** Kartoffeln,  
festkochend  
gewürfelt (ca. 1 cm)
- 150 g** Speckwürfel
- 150 g** Bündnerfleisch,  
in Streifen
- 2 TL** Rindsbouillon
- 1100 g** Wasser
- Etwas** Pfeffer
- 1 TL** Salz
- 150 g** Gersten
- Wenig** Rahm oder  
Crème fraîche

## ZUBEREITUNG

1. Zwiebeln, Rüeblen und Sellerie in den Mixtopf geben, und 5 Sek. / Stufe 5 mixen
2. Restliche Zutaten begeben und 30 Min. / 100° / Linkslauf / Stufe 1 garen und Suppe abschmecken

### TIPP

Vor dem Servieren wenig Crème fraîche oder Rahm und Peterli auf die Suppe geben.  
Kann auch ohne Fleisch zubereitet werden. Oder wer gerne Schweinswürste mag, kann diese in Rädchen noch begeben.