

Bündner Gerstensuppe mit Speckwürfeli



Von Pizokel über Capuns bis zu Engadiner Nusstorte – das Bündnerland hat kulinarisch so einiges zu bieten. Aus unserem Kochtopf dampft heute eine traditionelle Bündner Gerstensuppe.

Wer den ganzen Tag auf der Ski- oder Schlittelpiste unterwegs ist, hat sich zum Nacht etwas richtig Gutes verdient. Da kommt eine dampfende Schüssel voll Bündner Gerstensuppe doch genau richtig! Wer jedoch die verkochte Brühe im Kopf hat, die oftmals in Skihütten serviert wird, ist falsch gewickelt. Unsere Variante wird aus frischen Zutaten liebevoll zubereitet und schmeckt alles andere als pampig, sondern einfach nur richtig, richtig fein!

In der klassischen Version landet nebst der obligaten Rollgerste oft noch Bündnerfleisch im Suppentopf. Dieses ersetzen wir durch leckere Speckwürfeli. Übrigens ist dieses traditionelle Gericht durchaus nahrhaft und kann somit je nach Grösse der Portion zur [Vorspeise](#) > oder auch als [Hauptgericht](#) > aufgetischt werden.

- 70 g Rollgerste
- ¼ Lauchstange, in kleine Würfelchen geschnitten
- ⅛ Wirz, in feine Streifen geschnitten
- ⅛ Knollensellerie, in kleine Würfelchen geschnitten
- ½ Rüebli, in kleine Würfelchen geschnitten
- Einige Sellerieblätter (vom Stangensellerie)
- 180 g Speck, in Würfelchen
- 1,2 l Gemüsebouillon
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Nägeli (Gewürznelke)
- frische Petersilie, fein gehackt
- 0,5 dl Halbrahm
- Salz und Pfeffer

1. In einer Pfanne die Speckwürfel ohne Fett kross anbraten.
2. Gerste und Gemüse dazugeben und mitdünsten.
3. Gemüsebouillon, Sellerieblätter, Nelke und Lorbeerblatt zufügen, alles aufkochen.
4. Hitze reduzieren und die Suppe während 45–55 Minuten köcheln lassen (bis die Gerste durch ist, aber noch Biss hat).
5. Sellerieblätter, Nelke und Lorbeerblatt entfernen und die Suppe mit Halbrahm verfeinern.
6. In Schüsselchen oder Tellern servieren und mit Petersilie garnieren.

Zubereitungsdauer: circa 1 Stunde

Maienfelder Blauburgunder AOC Graubünden

Purpurrot mit violetten Reflexen. Duftet nach Waldbeeren. Im Gaumen wirkt er breit und aromatisch, lang anhaltend im Abgang.

Jetzt im Weinshop ansehen

