



bündner gerstensuppe

↳ *Das Essen unserer Heimat :
Mit minipic verfeinert noch köstlicher*

Zutaten (4 Portionen)

- 80 g Rollgerste
- 1 EL Butter
- 300 g farbige Karotten, geschält, in Stücke geschnitten
- 1,2–1,5 l Wasser
- 1 Zwiebel, mit 1 Lorbeerblatt und 2 Gewürznelken besteckt
- 1 Kalbsfuss
- 6–8 minipic, in Stücke geschnitten
- wenig Bouillon zum Würzen
- Pfeffer aus der Mühle
- 2 Handvoll Spinat oder Mangold
- 4 EL Rahm
- ½ Bund Schnittlauch, geschnitten

Zubereitung

Gerste in Butter kurz andünsten. Karotten beifügen, dünsten. Mit Wasser ablöschen, aufkochen. Zwiebel, Kalbsfuss und minipic dazugeben. Bei kleiner Hitze zugedeckt 90 Minuten köcheln, ab und zu umrühren.

Gerstensuppe nach Bedarf mit Bouillon würzen, pfeffern.

Kurz vor dem Servieren Spinat oder Mangold und Rahm beifügen, kurz köcheln. Schnittlauch darüberstreuen, servieren.

Dazu passt Ruchbrot.