

Chefkoch Ramon Waser empfiehlt:

Bündler Gerstensuppe

123rf



mehr Kochtipps:
lifechannel.ch/kochtipp

Zubereitung

- Weisse Bohnen für 3 Stunden in kaltem Wasser quellen lassen
- Zwiebeln fein hacken
- Karotten, Lauch und Knollensellerie rüsten und in kleine Würfel schneiden
- Rohschinken und Bündnerfleisch ebenfalls in kleine Würfel schneiden
- Petersilie waschen und fein hacken
- Gehackte Zwiebeln und die Gemüsewürfel in Butter andünsten
- Rohschinken und Bündnerfleisch begeben und mitdünsten
- Gerste und abgetropfte Bohnen begeben und kurz mitdünsten
- Weissmehl dazugeben, gut vermischen
- Mit der Gemüsebouillon ablöschen und zum Siedepunkt bringen, leicht sieden bis die Bohnen weich sind

Zutaten

20 g	Butter
55 g	Zwiebeln
55 g	Lauch
25 g	Karotten
15 g	Knollensellerie
25 g	Bündnerfleisch
25 g	Rohschinken
35 g	Gerste
15 g	weisse Bohnen
10 g	Weissmehl
1 l	Gemüsebouillon
1 dl	Vollrahm
3 g	Petersilie
	Pfeffer, Salz