

«Bündner Gerstensuppe»

Rezept für 8 Personen



Prättigau



Rezept vom Cavadürli-Samichlaus, man nehme:

800 g	Geräuchte Schweinsrippen	1-2 Stk.	Lauch
800 g	Siedfleisch, Rohschinken, Speck, nach Belieben	1 Stk.	kleiner Sellerie
1 Tasse	Gerste	1 Stk.	kleiner Kabis
1 Tasse	weisse Bohnen	1 Stk.	Zwiebel
2 Stk.	Rüebli	3 l	Wasser

Zubereitung:

Man siedet das Wasser mit dem Fleisch auf und schäumt es ab. Danach fügt man die Gerste und die über Nacht eingeweichten Bohnen bei und lässt das Ganze etwa eine Stunde köcheln. Jetzt gibt man das feingeschnittene Gemüse bei, schmeckt mit Fleischbrühe oder Salz ab und lässt es eine weitere Stunde köcheln. Am Schluss noch Schnittlauch hinzufügen. «Än Guetä»!

Weitere köstliche Prättigauer Rezepte finden Sie auf www.praettigau.info