



Kochclub Kaiseraugst

gegründet am 9. März 1979

Bündner Gerstensuppe

Zutaten für 4 Personen

- 60 g Rollgerste
- 120 g geräucherter Speck (gewürfelt)
- 40 g Butter
- 80 g Zwiebeln (fein geschnitten)
- 120 g Karotten (Brunoise)
- 80 g Knollensellerie (Brunoise)
- 80 g Lauch (Brunoise)
- 1 l Wasser
- 1,5 dl Milch
- 20 g Mehl
- Salz, Pfeffer, Majoran, Lorbeer, Bouillonkonzentrat

Zubereitung

1. Butter in der Bratpfanne erhitzen, zuerst den Speck, dann das Gemüse und zuletzt die Rollgerste dünsten.
2. Wasser aufkochen und das gedünstete Gut begeben, aufkochen, würzen und ca 30 Minuten leicht kochen.
3. Mehl und Milch knollenfrei verrühren und durch ein feines Sieb in die Suppe passieren.

Anbrennengefahr!

4. Fertig garen, abschmecken und mit Schnittlauch verfeinern.

Anmerkung:

Wenn die Suppe als Nebenmahlzeit vorgesehen ist, müssen pro Person 60 g Speck berechnet werden.

Präsident

Peter X. Bürgisser
Im Junkholz 42
4303 Kaiseraugst
Telefon 061 813 15 30
E-Mail • peter@buergisser.ch

Kochclub Kaiseraugst

<http://www.kochclub-kaiseraugst.ch>
E-Mail • info@kochclub-kaiseraugst.ch