

## Gerstensuppe mit Bündner Fleisch

(Für 4 Personen)

- 1 Zwiebel
- 250g Lauch
- 2 Möhren
- 150g Knollensellerie
- 4 Kartoffeln
- 50g durchwachsenen Speck
- 1 EL Butterschmalz
- 120g Gerste (gibt es im Reformhaus oder Bioladen, ersatzweise Graupen nehmen)
- 1,2l Gemüsebrühe
- 2 Lorbeerblätter
- 1 Zweig Thymian
- Salz und Pfeffer
- ca. 50g Bündner Fleisch
- 1 Bund Schnittlauch

Zwiebeln abziehen, klein würfeln. Gemüse waschen, putzen, schälen. Lauch, Möhren, Sellerie und Kartoffeln klein würfeln. Speck ebenfalls klein schneiden. Schmalz in einem Topf erhitzen, Speck und Zwiebeln darin anbraten. Gerste in einem Sieb abbrausen, kurz abtropfen lassen, zugeben und etwa 2 Minuten dünsten.

Gemüsewürfel unterrühren, 2 Minuten dünsten. Brühe angießen, Lorbeer und Thymian zufügen, Salzen, pfeffern. Suppe bei kleiner Hitze ca. 50 Minuten garen, bis die Gerste weich ist.

Das Bündner Fleisch in feine Streifen und erst etwa 5 Minuten vor Ende der Garzeit unter sie Suppe rühren. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit Schnittlauch bestreuen und servieren.

Dazu passt ein frisches Bauernbrot.

Wir wünschen gutes Gelingen und guten Appetit!

