

Bündner Gerstensuppe mit Gnagi (Schweinekopf gesalzen)



Rezept und Foto von Christine Wittlin-Ingold

Für 4 Personen.

Zutaten:

Gnagi

80 gr Gersten

1 EL Öl

50g. Speckwürfeli

2 Karotten

$\frac{1}{4}$ Sellerie

1 Lauch

$\frac{1}{2}$ Zwiebel

2 Lorbeerblätter

2 Nelken, Pfeffer, Streugewürze, Schnittlauch

Zubereitung:

Gersten einweichen,

Mit dem Flexi- Rührelement Öl auf 140 Grad erhitzen und 50g. Speckwürfel anbraten.

Karotten, Sellerie, Lauch mit Multi- Zerkleinerer mit der feinen Schneidescheibe Geschwindigkeit 3 klein schneiden.

Das alles bei 100 Grad 2 Minuten andünsten,

Mit 2 $\frac{1}{2}$ L Wasser ablöschen.

Der Koch Röhrelement einsetzen und Koch Rührintervallstufe 3 stellen

Gerste begeben aufkochen

Gnagi das ich in 3 cm Würfel geschnitten habe.

$\frac{1}{2}$ Zwiebel mit 2 Lorbeerblätter, 2 Nelken bestecken, begeben.

Kochzeit 2 $\frac{1}{2}$ kochen.

Abschmecken mit Pfeffer, Streugewürze, Schnittlauch vor dem Servieren. KEIN SALZ.