

Für 4 Personen

Potage des Grisons «Façon Emil Bolli»

- 1 kleine Zwiebel
- 50g Lauch
- 50g Karotten
- 50 g Knollensellerie
- 40g Bündnerfleisch
- 60g Rohschinken
- 1,1l Rindsbouillon
- 2 EL Olivenöl
- 60g Rollgerste
- 1 EL Mehl

Zubereitung

Die Zwiebel schälen und fein hacken. Die gehackten Zwiebeln im Olivenöl glasig dünsten, danach das Fleisch und das Gemüse in die Pfanne geben und mitdünsten. Das Gemüse waschen, ev. schälen und in kleine Würfel (Brunoise) schneiden. Das Bündnerfleisch und den Rohschinken ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Alles hinzugeben. Die Rindsbouillon vorbereiten. Die Gerste beugeben und mitdünsten, mit Mehl bestäuben und gut umrühren. Mit der Bouillon auffüllen und 30 Minuten leicht köcheln lassen, danach zugedeckt 2 Stunden ziehen lassen.

Anrichten

- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- Frisch geriebene Muskatnuss
- 1–2 dl Rahm
- 20g Petersilie

Vor dem Anrichten die Suppe nochmals aufkochen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Abschliessend mit Rahm verfeinern und in die vorgewärmten Suppentassen oder Suppenschalen geben. Mit Petersilie bestreuen.

Anmerkung

Falls die Suppe als Hauptmahlzeit gereicht wird, muss die doppelte Menge der Zutaten genommen werden.