

## Gerstensuppe mit Rippli

Rezept für 4 Personen

300 g	geräuchertes Rippli (roh)	abtrocknen
100 g	Bündnerfleisch-Abschnitte	Brunoise schneiden
50 g	Kochspeck	in Würfel schneiden
150 g	Lauch	in Brunoise schneiden, waschen, abtropfen
30 g	Sellerie	schälen, Brunoise schneiden
1	Karotte	schälen, Brunoise schneiden
1	Zwiebel	schälen, hacken
1	Knoblauchzehe	schälen, hacken
20 g	Butter	in einem Topf schmelzen, Speck, Zwiebeln und Knoblauch begeben, 3min dünsten
200 g	Gerste	mit dem Gemüse dazugeben, 2min dünsten
2 dl	Weisswein	ablöschen, komplett einkochen
1.5l	Gemüsebouillon	begeben, Bündnerfleisch und Rippli beifügen
1	Lorbeerblatt	begeben, 1h sieden (mit Deckel)
4 dl	Rahm	begeben, zu gewünschter Dicke einkochen (ca.30min)
	Salz, Pfeffer	abschmecken, Lorbeerblatt und Rippli rausnehmen, in 1cm Würfel schneiden, wieder begeben, aufkochen und servieren
1 Zweig	Peterli	waschen, hacken und als Garnitur verwenden, heiss servieren