

Spezialitäts dal Grischun



GOLDERBSENSUPPE

Eine bekömmliche Zwischenverpflegung für kalte Tage

Zutaten

(für 4 Portionen)

80 bis 100 g getrocknete Golderbsen
1 - 2 Liter Wasser, nach Belieben etwas Bouillon
1 Karotte geräffelt
1 Zwiebel gehackt
1/2 Lauch fein geschnitten
1 bis 2 Knoblauchzehen fein gehackt
1 bis 2 rohe Kartoffeln geräffelt
1 Lorbeerblatt
2 Nelken
150 g Bündnerfleisch-, Rohschinken- oder Speckwürfel (oder Bündnerfleisch Julienne) und 1 Tasse Brotwürfel
Butter
Frischer Schnittlauch oder Petersilie
Salz und Pfeffer

Zubereitung

(30 Minuten Vorbereitungszeit, ca. 2 Stunden Zubereitungszeit)

- Die fein gewürfelte Bündnerspezialität mit den gehackten Zwiebeln kurz dünsten und

- beiseite legen.
- Die gerüsteten Gemüsezutaten mit den Erbsen kalt aufsetzen, Nelken und Lorbeer und etwas Bouillon begeben. Mit wenig Pfeffer und Salz würzen.
- Nach ca. einer Stunde die gedünsteten Bündnerfleischwürfel dazugeben und noch ca. 1 - 2 Stunden leicht kochen lassen.
- Vor dem Servieren die Nelken und das Lorbeerblatt herausnehmen.
- Brotwürfel in Butter rösten und mit den feingehackten Kräutern über die Suppe streuen.

Ein frisches Hausbrot dazu servieren.