GERSTENSUPPE

1 EL Butter
10 g Zwiebeln
30 g Lauch
20 g Karotten
15 g Knollensellerie
20 g Rohschinken
20 g Bündner Fleisch
90 g grobe Rollgerste
1,6 l Gemüsebrühe
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
frisch geriebene Muskatnuss
1½ dl/150 ml Rahm/Sahne
1½ dl/150 ml Schlagrahm/
-sahne

1 Bund Schnittlauch,
fein geschnitten

1. Gemüse, Rohschinken und Bündner Fleisch in Würfelchen (Brunoise) schneiden.
2. Gemüse, Fleisch und Gerste in der Butter andünsten, mit der Gemüsebrühe auffüllen, aufkochen, Gerstensuppe bei schwacher Hitze 1 Stunde köcheln. Je nach Konsistenz mit Wasser verdünnen. Rahm unterrühren, nochmals ein wenig köcheln lassen. Gerstensuppe mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Schlagrahm unterziehen. Mit dem Schnittlauch garnieren. Sofort servieren.

Kürbissuppe nach Schwiegermutter-Art

5 Teile gerüsteten Kürbis mit 1 Teil mehlig kochenden Kartoffeln in etwas Wasser weich dämpfen, pürieren.
Mit Gemüsebouillon bis zur gewünschten Konsistenz verdünnen, mit Pfeffer, Curry, mehr Bouillonpulver abschmecken.
Mit einem Tupf Schlagrahm und einigen Kürbiskernen garnieren.