Churer Beinwurst Gerstensuppe

Die Churer Beinwurst ist eine traditionelle Wurstspezialität, deren Name sich vom im Churer Dialekt als «Bein» bezeichneten Fleischknochen ableitet. Ursprünglich galt sie als einfaches Gericht der Hausmetzgete, heute ist sie eine Delikatesse. Hergestellt wird sie aus Schweinefleisch, Schnörrli und Schwänzli – in Würfel geschnitten, gewürzt, in Veltliner Wein eingelegt und von Hand in Rinderdärme abgefüllt. Die Würste gibt es in verschiedenen Grössen, und ihr würziger, vollmundiger Geschmack macht sie zur idealen Einlage in der klassischen Bündner Gerstensuppe. Ein Gericht, das Tradition und Handwerk genussvoll vereint.

Zutaten

Für 4 Personen
2.5 Stunden

1 EL	Butter
1	Zwiebeln, fein gehackt
1/2	Lauchstange, in feine Ringe geschnitten
1	Karotte, in kleine Würfel geschnitten
1/4	Sellerieknolle, in kleine Würfel geschnitten
1	Zweig Thymian
1	Nelke
1	Lorbeerblatt
100g	Rollgerste
1	Liter Wasser
1	Churer Beinwurst
	Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung

Schritt 1
In einem grossen Topf die Butter erhitzen. Zwiebel, Lauch, Karotte und Sellerie bei mittlerer Hitze einige Minuten andünsten bis das Gemüse leicht weich ist.

Schritt 2
Rollgerste, Thymian, Nelke und Lorbeerblatt hinzufügen und kurz mitdünsten. Mit Wasser ablöschen und die Suppe aufkochen lassen.

Schritt 3
Die Churer Beinwurst in die Suppe legen. Die Hitze reduzieren und alles bei mittlerer Temperatur (nicht kochend) etwa 2 Stunden sanft köcheln lassen bis die Gerste weich und die Suppe schön sämig ist.

Schritt 4
Die Beinwurst herausnehmen, in Scheiben oder Würfel schneiden und entweder direkt wieder in die Suppe geben oder separat dazu servieren.

Schritt 5
Zum Schluss die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken und heiss servieren.

#doitchurself.

Churer Spezialitäten zum nachkochen