Bündner Gerstensuppe mit "Knolla" und Engadiner Hauswurst

Zwiebel, Rüebli, Sellerie, Lauch und natürlich Gerste gehören in jede Bündner Gerstensuppe. Dazu je nach Vorräten Chabis und Borlottibohnen (wie in diesem Rezept), oder Pastinake, oder Wirz, seltener auch Kartoffeln. Sie schmeckt auch ohne Fleisch, doch zu einer richtig währschaften Gerstensuppe gehören im Bündnerland auch Speck, Trockenfleisch, Salsiz und wenn möglich auch Geräuchertes (hatte ich, vom Speck abgesehen, keins). Bündner Metzgereien bieten auch kräftig geräucherte Schälrippli an, an diesen dünnen Rippchen hat es kaum Fleisch dran, sie werden eigens zum mitkochen in der Suppe gemacht. Statt dessen kann man auch deftige Engadiner Hauswürste in der Suppe ziehen lassen. Sie werden aus kräftig gewürztem Rind-Schweinefleisch mit Zugabe von Rotwein gemacht und anschliessend geräuchert.

"Knolla" sind knödelähnliche Ballen, die mit feinem Maisgriess, Mehl und Butter gemacht werden und in Gaze oder feinem Leinen eingewickelt in der Gerstensuppe mitgekocht werden. Vermutlich entstammen sie der Walser-Küche, da die Walser auf ihren Säumer-Zügen Fleisch und Käse in den Süden brachten und mit Getreide und Mais im Gepäck zurückkehrten.

Nachdem man einen Teller Gerstensuppe gegessen hatte, kamen als zweiter Gang die "Knolla" mit der Wurst und etwas Suppe übergossen auf den Tisch. Die "Knolla" sind nicht so geschmeidig wie eine Polenta, sondern eher etwas trocken, doch zusammen mit der Suppe und der Wurst sind sie ein urchiger Genuss.

Zutaten (3-4 Portionen)

```
Gerstensuppe:
80g    Rollgerste
50g    Borlottibohnen
1      grosse Zwiebel
1      grosse Knoblauchzehe
120g   Rüebli
```

100g	Lauch
100g	Sellerie
80g	Chabis
1,5l	Gemüsebouillon
1	Lorbeerblatt
50g	Bratspeck in Tranchen
50g	Bündnerfleisch, Rohschinken, Salsiz (Abschnitte)
	Schnittlauch
1	Eigelb
1dl	Vollrahm
	Bratbutter
2	Engadiner Würste

"Knolla":

100g	Polentagiess fein (z.B. Rheintaler Ribelmais)
60g	Weissmehl
1-2El	Sultaninen
1dl	Gemüsebouillon
40g	Butter
1/2Tl	Salz

Zubereitung

"Knolla":
Bouillon aufkochen, Butter schmelzen und Sultaninen grob hacken.

Polantagriess, Weissmehl, Salz und Sultaninen vermischen. Heisse Bouillon dazugiessen und gut vermischen bis eine homogene Masse entsteht. Flüssige Butter dazugiessen und nochmals gut vermischen. 30 Minuten ziehen lassen.

Mit nassen Händen zu Kugeln formen und mit Gaze umwickeln, damit runde Beutel entstehen. Mit Küchenschnur zubinden. Genug Schnur verwenden, damit man die "Knolla" an den freien Enden an eine Kelle hängen und in der Suppe garen kann.

Gerstensuppe:
Borlottibohnen über Nacht in kaltem Wasser einweichen.

Gemüse knapp 1cm gross würfeln. Lauch separieren. Zwiebel eher grob hacken. Knoblauch hacken. Bratspeck zu schmalen Streifen schneiden. Bündnerfleisch & Co. würfeln. Rollgerste unter kaltem Wasser abspülen.

Bratspeck in wenig Bratbutter kurz andünsten. Zwiebel, Knoblauch und Gemüse (ohne Lauch) zugeben und ca. 10 Minuten dünsten, dabei ab und zu wenden. Mit Pfeffer würzen. Lorbeerblatt zugeben. Borlottibohnen abgiessen und kurz unter kaltem Wasser abspülen und zugeben. Bouillon zugeben und aufkochen.

Eine Kelle quer über die Pfanne legen. Gaze-Säckli mit der "Knolla" daran festbinden

und in die Suppe hängen lassen. Suppe 45 Minuten leicht köcheln lassen. Lauch zugeben und weitere 15 Minuten köcheln lassen. Herdplatte zurück- oder ausschalten, sobald die Suppe nicht mehr köchelt, die Engadiner-Würste in die Suppe legen. 20 Minuten ziehen lassen.

Schnittlauch zu feinen Röllchen schneiden. Eigelb von Eiweiss trennen. Eigelb mit dem Vollrahm verquirlen (Liaison). Zuerst 4 Löffel heissen Suppe in die Liaison einrühren, danach die Liaison zusammen mit dem Schnittlauch in die Suppe einrühren. Das macht sie schön fein und leicht sämig. Nochmals etwa 5 Minuten ziehen lassen. Die Suppe darf nicht mehr kochen, sonst gerinnt das Eigelb.

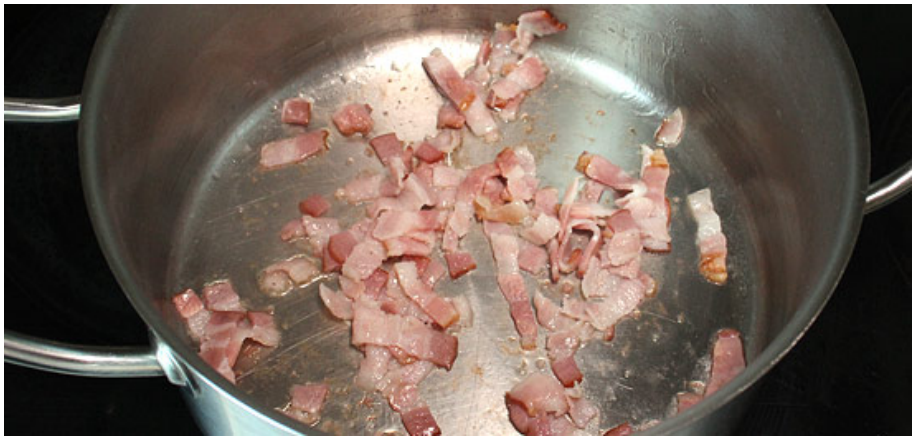
"Knolla" aus der Suppe heben, auspacken in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden. Suppe in Tellern anrichten, aufgeschnittene "Knolla" in die Suppe legen (3-4 Scheiben). Engadiner Hauswurst dazugeben und servieren.

Tipp: Kurz vor dem Servieren in Butter angebraten schmecken die "Knolla" noch besser.

Zutaten "Knolla" (Es muss natürlich kein Züpfemehl sein)

Maisteig für die "Knolla"

nahrin
BOUILLON
Rahm
Crème



Liaison: Eigelb und Rahm verquirlt

Bündner Gerstensuppe mit der Liaison gebunden.