

## Bärlauchsuppe mit Bündnerfleisch



### Zubereitungszeit

30 Minuten

### Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien: 190 kcal

Eiweiss: 13 g

Fett: 7 g

Kohlenhydrate: 18 g

### Tipps zu diesem Rezept

- Dazu passt: Brot.

### Zutaten

1	Zwiebel
300 g	mehlig kochende Kartoffeln
1 EL	Olivenöl
7 dl	Gemüsebouillon
50 g	Bärlauch
0.5 dl	Halbrahm
	Salz
	Pfeffer
100 g	Bündnerfleisch

### Zubereitung

1. Zwiebel hacken. Kartoffeln in Würfel schneiden. Öl erhitzen, Zwiebel im Öl andünsten. Mit Bouillon ablöschen. Kartoffeln begeben. Ca. 20 Minuten weich kochen. Bärlauch in feine Streifen schneiden. Wenig beiseite legen. Rest zur Suppe geben. Alles pürieren. Suppe mit Rahm verfeinern. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Restliche Bärlauchstreifen dazugeben. Bündnerfleisch auf Spiesschen stecken und mit der Suppe servieren.