

## Bündner Gerstensuppe mit Räuchertofu-Bröseln und Salbeimäuschen

### Zutaten für die Suppe:

200 g Lauch  
 300 g Möhren  
 200 g Knollensellerie  
 80 g Zwiebeln  
 4 EL Butter oder Margarine  
 150 g SPIELBERGER Gerstengraupen  
 1,5 l Gemüsebrühe  
 200 g Räuchertofu  
 1 EL flüssiger Honig oder Agavendicksaft  
 1 EL Sojasoße  
 1 Bund Schnittlauch  
 Salz, Pfeffer, Muskat



**köstlich**  
VEGETARISCH

*Die neue Lust am Kochen*

Rezept und Bild wurden  
freundlicherweise zur Verfügung  
gestellt von der Zeitschrift  
„köstlich vegetarisch“

### Zubereitung

1. Lauch putzen, waschen und in ca. 0,5 cm breite Ringe schneiden. Möhren schälen, dicke Rüben längs halbieren und in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Sellerie schälen und ca. 0,5 cm groß würfeln. Zwiebeln schälen und klein würfeln. 2 EL Butter in großem Topf zerlassen. Gemüse darin ca. 5 Minuten andünsten. Die SPIELBERGER Gerstengraupen zugeben und mit 1 l Gemüsebrühe aufgießen. Ca. 30 Minuten im geschlossenen Topf köcheln lassen.

2. Inzwischen Tofu mit den Händen grob zerbröseln. Übrige Butter in Pfanne zerlassen und Tofu darin ca. 5 Minuten unter Rühren anbraten. Honig und Sojasoße zugeben und Tofu knusprig braun bei mittlerer Hitze braten. Beiseite stellen. Schnittlauch kalt abbrausen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden. Übrige Brühe zur Suppe geben, kurz aufkochen und vom Herd nehmen. Schnittlauch unterrühren und Suppe mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. In Teller verteilen und mit Tofubröseln bestreut servieren.

Zubereitungszeit beträgt ca. 1 Stunde.

**Zutaten für die Salbeimäuschen:**

ca. 40 Salbeiblätter mit Stiel  
40 g Dinkelmehl Type 630  
¼ TL Salz  
150 ml Bier (alternativ: Sprudelwasser)  
1 Ei  
ca. 100 ml Öl zum Ausbacken

Salbeiblätter waschen und trocken schütteln. Für den Ausbackteig Mehl mit Salz in Schüssel mischen. Bier dazu geben und sofort glatt rühren. Ei trennen und Eigelb ebenfalls zugeben. Ca. 30 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen. Eiweiß steif schlagen und unter die Masse heben. Öl in tiefer Pfanne erhitzen. Salbeiblätter einzeln durch den Teig ziehen und beidseitig ca. 1-2 Minuten ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und sofort servieren.

Die Zubereitungszeit beträgt ca. 20 Minuten sowie 30 Minuten Wartezeit.

Die Zutatenlisten sind für jeweils 4 Portionen gerechnet.

Guten Appetit!