



Bündner Gerstensuppe von schumba

Mengen für 14 Personen

7.0 cl Öl	erhitzen
175 g Rollgerste	24h einlegen beifügen
140 g rote Bohnen	24h einlegen beifügen
140 g Rüebli	
140 g Lauch	
350 g Speckwürfeli	
70 g Zwiebeln	vorbereiten, schneiden, zugeben, auf kleiner Stufe unter ständigem Rühren dünsten
21 g Bouillion	
5.6 Liter Wasser	ablöschen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und besteckte Zwiebeln beifügen. Kochzeit 2-3 Stunden.