

# Bündner Gerstensuppe von schumba

Mengen für 20 Personen

1.0 dl Öl	erhitzen
250 g Rollgerste	24h einlegen beifügen
200 g rote Bohnen	24h einlegen beifügen
200 g Rüebli	
200 g Lauch	
500 g Speckwürfeli	
100 g Zwiebeln	vorbereiten, schneiden, zugeben, auf kleiner Stufe unter ständigem Rühren dünsten
30 g Bouillion	
8.0 Liter Wasser	ablöschen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und besteckte Zwiebeln beifügen. Kochzeit 2-3 Stunden.