Bündner Gerstensuppe von Iris Brun

Mengen für 20 Personen

500 g Speckwürfeli	anbraten
600 g Zwiebel	schälen und hacken, dazugeben und andünsten (300g = 2 Zwiebeln)
500 g Rüebli	Schälen und in Würfel schneiden
500 g Sellerie	rüsten und in Würfel schneiden
500 g Lauch	rüsten und hacken Rüebli, Sellerie, Lauch dazugeben und mit andünsten
500 g Rollgerste	beigeben und mitdünsten (24h vorher in Wasser einlegen)
5.0 Liter Wasser	beigeben
100 g Bouillion	(50g = 2.5 Esslöffel)
10 Stück Nelken	
10 Stück Lorbeerblatt	
2.0 dl Halbrahm	zum abschmecken

ACHTUNG: Rollgerste 24h vorher in Wasser einlegen.

Nelken und Lorbeerblätter nach belieben beigeben.