

Bündner Gerstensuppe von Vera Dörig

Mengen für 10 Personen

3.0 Stück Knoblauchzehen	Pressen und mit Zwiebel andünsten
3.0 Stück Zwiebeln	vorbereiten, schneiden, zugeben, auf kleiner Stufe unter ständigem Rühren dünsten
5.0 cl Öl	erhitzen
125 g Rollgerste	24h einlegen beifügen
1.0 kg Speckwürfeli	eigentlich 1kg - Auf Grund der Wienerli nur 500g für den Geschmack
100 g rote Bohnen	24h einlegen beifügen
100 g Rüebli	
100 g Lauch	
15 g Bouillion	
4.0 Liter Wasser	ablöschen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und besteckte Zwiebeln beifügen. Kochzeit 2-3 Stunden.