

Bündner Gerstensuppe von Vera Dörig

Mengen für 10 Personen

5.0 cl Öl	erhitzen
125 g Rollgerste	24h einlegen beifügen
100 g rote Bohnen	24h einlegen beifügen
100 g Rüebli	
100 g Lauch	
250 g Speckwürfeli	
50 g Zwiebeln	vorbereiten, schneiden, zugeben, auf kleiner Stufe unter ständigem Rühren dünsten
15 g Bouillion	
4.0 Liter Wasser	ablöschen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und besteckte Zwiebeln beifügen. Kochzeit 2-3 Stunden.