Bündner Gerstensuppe von Jonas Daschinger

Mengen für 10 Personen

300 g Zwiebel	schälen und hacken, dazugeben und andünsten (300g = 2 Zwiebeln)
250 g Rüebli	Schälen und in Würfel schneiden
300 g Kartoffeln festkochend	rüsten und in Würfel schneiden
250 g Lauch	rüsten und hacken
250 g Wirz	rüsten und in Streifen schneiden Rüebli, Sellerie, Lauch und Wirz dazugeben und mit andünsten
250 g Rollgerste	beigeben und mitdünsten (24h vorher in Wasser einlegen)
2.5 Liter Wasser	beigeben
50 g Bouillion	(50g = 2.5 Esslöffel)
1.0 Stück Nelken	
1.0 Stück Lorbeerblatt	
1.0 dl Halbrahm	zum abschmecken

ACHTUNG: Rollgerste 24h vorher in Wasser einlegen.

Nelken und Lorbeerblätter nach belieben beigeben.