Bündner Gerstensuppe von Jonas Daschinger

Mengen für 100 Personen

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

ACHTUNG: Rollgerste 24h vorher in Wasser einlegen.

Nelken und Lorbeerblätter nach belieben beigeben.