



# Bündner Gerstensuppe

von Roman Müller

Mengen für 16 Personen

400 g Speckwürfel	anbraten
480 g Zwiebel	schälen und hacken, dazugeben und andünsten (300g = 2 Zwiebeln)
400 g Rüebli	Schälen und in Würfel schneiden
400 g Sellerie	rüsten und in Würfel schneiden
400 g Lauch	rüsten und hacken
400 g Wirz	rüsten und in Streifen schneiden Rüebli, Sellerie, Lauch und Wirz dazugeben und mit andünsten
400 g Rollgerste	beigeben und mitdünsten (24h vorher in Wasser einlegen)
4.0 Liter Wasser	beigeben
80 g Bouillion	(50g = 2.5 Esslöffel)
1.6 Stück Nelken	
1.6 Stück Lorbeerblatt	
400 g rote Bohnen	beigeben und 1.5h kochen. (24h vorher in Wasser einlegen)
1.6 dl Halbrahm	zum abschmecken

ACHTUNG: Rollgerste und rote Bohnen 24h vorher in Wasser einlegen.

Nelken und Lorbeerblätter nach belieben beigeben.