

Bündner Gerstensuppe

von Roman Müller

Mengen für 30 Personen

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

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

Nelken und Lorbeerblätter nach belieben beigeben.