Bündner Gerstensuppe von Roman Müller

Mengen für 34 Personen

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

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

Nelken und Lorbeerblätter nach belieben beigeben.