



# Bündner Gerstensuppe

von Roman Müller

Mengen für 48 Personen

|                        |  |
|------------------------|--|
| 1.2 kg Speckwürfeli    | anbraten   |
| 1.44 kg Zwiebel        | schälen und hacken, dazugeben und andünsten<br>(300g = 2 Zwiebeln)                               |
| 1.2 kg Rüebli          | Schälen und in Würfel schneiden  |
| 1.2 kg Sellerie        | rüsten und in Würfel schneiden   |
| 1.2 kg Lauch           | rüsten und hacken  |
| 1.2 kg Wirz            | rüsten und in Streifen schneiden<br>Rüebli, Sellerie, Lauch und Wirz dazugeben und mit andünsten |
| 1.2 kg Rollgerste      | beigeben und mitdünsten<br>(24h vorher in Wasser einlegen)                                       |
| 12 Liter Wasser        | beigeben   |
| 240 g Bouillion        | (50g = 2.5 Esslöffel)  |
| 4.8 Stück Nelken       |  |
| 4.8 Stück Lorbeerblatt |  |
| 1.2 kg rote Bohnen     | beigeben und 1.5h kochen.<br>(24h vorher in Wasser einlegen)                                     |
| 4.8 dl Halbrahm        | zum abschmecken  |

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

Nelken und Lorbeerblätter nach belieben beigeben.