



# Bündner Gerstensuppe

von Luca Keller

Mengen für 10 Personen

|                        |                                                                                                  |
|------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 300 g Zwiebel          | schälen und hacken, dazugeben und andünsten<br>(300g = 2 Zwiebeln)                               |
| 250 g Rüebli           | Schälen und in Würfel schneiden                                                                  |
| 250 g Sellerie         | rüsten und in Würfel schneiden                                                                   |
| 250 g Lauch            | rüsten und hacken                                                                                |
| 250 g Wirz             | rüsten und in Streifen schneiden<br>Rüebli, Sellerie, Lauch und Wirz dazugeben und mit andünsten |
| 250 g Rollgerste       | beigeben und mitdünsten<br>(24h vorher in Wasser einlegen)                                       |
| 2.5 Liter Wasser       | beigeben                                                                                         |
| 50 g Bouillion         | (50g = 2.5 Esslöffel)                                                                            |
| 1.0 Stück Nelken       |                                                                                                  |
| 1.0 Stück Lorbeerblatt |                                                                                                  |
| 250 g rote Bohnen      | beigeben und 1.5h kochen.<br>(24h vorher in Wasser einlegen)                                     |
| 1.0 dl Halbrahm        | zum abschmecken                                                                                  |

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

Nelken und Lorbeerblätter nach belieben beigeben.