



Bündner Gerstensuppe Cevi StäHo von Thomas Stierle

Mengen für 65 Personen

Brot Angepasst 21.12.25

1.63 kg Speckwürfeli	anbraten
1.95 kg Zwiebel	schälen und hacken, dazugeben und andünsten (300g = 2 Zwiebeln)
1.63 kg Rüebli	Schälen und in Würfel schneiden, nicht zu klein
1.63 kg Sellerie	rüsten und in Würfel schneiden, nicht zu klein
1.63 kg Lauch	rüsten und in Stücke schneiden
1.63 kg Wirz	rüsten und in Streifen schneiden Rüebli, Sellerie, Lauch und Wirz dazugeben und mit andünsten
1.63 kg Rollgerste	beigeben und mitdünsten
16.3 Liter Wasser	beigeben
325 g Bouillion	(50g = 2.5 Esslöffel)
6.5 Stück Nelken	
6.5 Stück Lorbeerblatt	
1.63 kg rote Bohnen	beigeben und 1.5h kochen.
6.5 dl Halbrahm	zum abschmecken
3.9 kg Brot	

Nelken und Lorbeerblätter in Teebeutel, nach belieben beigeben.

Laktosefreier Rahm verwenden