

Bündner Gerstensuppe GK von Roman Gmür

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Pfeffer, Petersilie

30 g Butter	In Topf geben, erwärmen
180 g Zwiebel	schälen und hacken, dazugeben und andünsten
* 3 g Knoblauchzehen	pressen, begeben
200 g Rollgerste	begeben und mitdünsten (24h vorher in Wasser einlegen)
375 g Speckwürfeli	geräuchtes Fleisch, davon 1/6 Speckwürfeli, Rest Schinkli oder Schüfeli, alles klein begeben und mitdünsten
250 g Rüebli	Schälen und in Würfel schneiden zugeben, mitdünsten
125 g Sellerie	rüsten und in Würfel schneiden, zugeben, mitdünsten
125 g Lauch	rüsten und hacken, zugeben, mitdünsten
125 g Wirz	rüsten und in Würfel schneiden dazugeben, mitdünsten
1.0 dl Weisswein	ablöschen
50 g Bouillion	(50g = 2.5 Esslöffel)
2.0 Liter Wasser	begeben, Pfeffer zugeben
250 g rote Bohnen	ohne Einweichwasser begeben (24h vorher in Wasser einlegen)
1.0 Stück Nelken	
1.0 Stück Lorbeerblatt	
10 g Schnittlauch	Peterli, Schnittlauch, Nägeli und Lorbeer zugeben Mindestens 1h köcheln lassen, alle 5 Minuten umrühren
2.5 dl Halbrahm	dazugeben zum abschmecken

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g

ACHTUNG: Rote Bohnen 12h vorher in Wasser einlegen!

Nelken und Lorbeerblätter nach belieben begeben.