

Bündner Gerstensuppe GK von Roman Gmür

Mengen für 45 Personen

Gewürze: Pfeffer, Petersilie

135 g Butter	In Topf geben, erwärmen
810 g Zwiebel	schälen und hacken, dazugeben und andünsten
4.5 Stück Knoblauchzehen	pressen, begeben
900 g Rollgerste	begeben und mitdünsten (24h vorher in Wasser einlegen)
1.69 kg Speckwürfeli	geräuchtes Fleisch, davon 1/6 Speckwürfeli, Rest Schinkli oder Schüfeli, alles klein begeben und mitdünsten
1.13 kg Rüebli	Schälen und in Würfel schneiden zugeben, mitdünsten
563 g Sellerie	rüsten und in Würfel schneiden, zugeben, mitdünsten
563 g Lauch	rüsten und hacken, zugeben, mitdünsten
563 g Wirz	rüsten und in Würfel schneiden dazugeben, mitdünsten
4.5 dl Weisswein	ablöschen
225 g Bouillion	(50g = 2.5 Esslöffel)
9.0 Liter Wasser	begeben, Pfeffer zugeben
1.13 kg rote Bohnen	ohne Einweichwasser begeben (24h vorher in Wasser einlegen)
4.5 Stück Nelken	
4.5 Stück Lorbeerblatt	
45 g Schnittlauch	Peterli, Schnittlauch, Nägeli und Lorbeer zugeben Mindestens 1h köcheln lassen, alle 5 Minuten umrühren
1.13 Liter Halbrahm	dazugeben zum abschmecken

ACHTUNG: Rote Bohnen 12h vorher in Wasser einlegen!

Nelken und Lorbeerblätter nach belieben begeben.