Bündner Gerstensuppe GK von Roman Gmür

Mengen für 60 Personen

Gewürze: Pfeffer, Petersilie

180 g Butter	In Topf geben, erwärmen
1.08 kg Zwiebel	schälen und hacken, dazugeben und andünsten
6.0 Stück Knoblauchzehen	pressen, beigeben
1.2 kg Rollgerste	beigeben und mitdünsten (24h vorher in Wasser einlegen)
2.25 kg Speckwürfeli	geräuchtes Fleisch, davon 1/6 Speckwürfeli, Rest Schinkli oder Schüfeli, alles klein beigeben und mitdünsten
1.5 kg Rüebli	Schälen und in Würfel schneiden zugenben, mitdünsten
750 g Sellerie	rüsten und in Würfel schneiden, zugeben, mitdünsten
750 g Lauch	rüsten und hacken, zugeben, mitdünsten
750 g Wirz	rüsten und in Würfel schneiden dazugeben, mitdünsten
6.0 dl Weisswein	ablöschen
300 g Bouillion	(50g = 2.5 Esslöffel)
12 Liter Wasser	beigeben, Pfeffer zugeben
1.5 kg rote Bohnen	ohne Einweichwasser beigeben (24h vorher in Wasser einlegen)
6.0 Stück Nelken	
6.0 Stück Lorbeerblatt	
60 g Schnittlauch	Peterli, Schnittlauch, Nägeli und Lorbeer zugeben Mindestens 1h köcheln lassen, alle 5 Minuten umrühren
1.5 Liter Halbrahm	dazugeben zum abschmecken

ACHTUNG: Rote Bohnen 12h vorher in Wasser einlegen!

Nelken und Lorbeerblätter nach belieben beigeben.