

Bündner Gerstensuppe GK von Roman Gmür

Mengen für 60 Personen

Gewürze: Petersilie, Pfeffer

| | |
|--------------------------|---|
| 180 g Butter | In Topf geben, erwärmen |
| 1.08 kg Zwiebel | schälen und hacken, dazugeben und andünsten |
| 6.0 Stück Knoblauchzehen | pressen, begeben |
| 1.2 kg Rollgerste | begeben und mitdünsten (24h vorher in Wasser einlegen) |
| 2.25 kg Speckwürfeli | geräuchtes Fleisch, davon 1/6 Speckwürfeli, Rest Schinkli oder Schüfeli, alles klein begeben und mitdünsten |
| 1.5 kg Rüebli | Schälen und in Würfel schneiden zugeben, 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 | begeben, Pfeffer zugeben |
| 1.5 kg rote Bohnen | ohne Einweichwasser begeben (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 begeben.