Bündner Gerstensuppe - JWR Style von Elias Z.

Mengen für 10 Personen

300 g Zwiebel	schälen und hacken, dazugeben und andünsten (300g = 2 Zwiebeln)
300 g Rüebli	Schälen und in Würfel schneiden
300 g Lauch	längs halbieren, waschen, quer in feine Streifen schneiden
125 g Bündnerfleisch	in kleine Stücke schneiden. mit Lauch, Rüebli und Zwiebeln in einer grossen Pfanne mit Butter 5min andampfen
250 g Rollgerste	beigeben und mitdünsten (24h vorher in Wasser einlegen)
2.5 Liter Wasser	beigeben
50 g Bouillion	(50g = 2.5 Esslöffel)
1.0 Stück Nelken	
1.0 Stück Lorbeerblatt	
250 g rote Bohnen	beigeben und 1.5h kochen. (24h vorher in Wasser einlegen)
1.0 dl Halbrahm	Rahm beigeben, mischen, nur noch heiss werden lassen.
2.5 g Schnittlauch	!! 2.5 Bunde !! Schnittlauch fein schneiden, über die Suppe streuen.

ACHTUNG: Rollgerste und rote Bohnen 24h vorher in Wasser einlegen.

Nelken und Lorbeerblätter nach belieben beigeben.