Bündner Gerstensuppe - JWR Style von Elias Z.

Mengen für 79 Personen

2.37 kg Zwiebel	schälen und hacken, dazugeben und andünsten (300g = 2 Zwiebeln)
2.37 kg Rüebli	Schälen und in Würfel schneiden
2.37 kg Lauch	längs halbieren, waschen, quer in feine Streifen schneiden
988 g Bündnerfleisch	in kleine Stücke schneiden. mit Lauch, Rüebli und Zwiebeln in einer grossen Pfanne mit Butter 5min andampfen
1.98 kg Rollgerste	beigeben und mitdünsten (24h vorher in Wasser einlegen)
19.8 Liter Wasser	beigeben
395 g Bouillion	(50g = 2.5 Esslöffel)
7.9 Stück Nelken	
7.9 Stück Lorbeerblatt	
1.98 kg rote Bohnen	beigeben und 1.5h kochen. (24h vorher in Wasser einlegen)
7.9 dl Halbrahm	Rahm beigeben, mischen, nur noch heiss werden lassen.
19.8 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.