

Bündner Gerstensuppe mit Wienerli (1/4 Vegi) von

Klaus Tony

Mengen für 10 Personen

15 Stück Wienerli	
300 g Zwiebel	schälen und hacken, dazugeben und andünsten (300g = 2 Zwiebeln)
2.0 Stück Knoblauchzehen	
250 g Rüebli	Schälen und in Würfel schneiden
250 g Sellerie	rüsten und in Würfel schneiden
250 g Lauch	rüsten und hacken
250 g Wirz	rüsten und in Streifen schneiden Rüebli, Sellerie, Lauch und Wirz dazugeben und mit andünsten
300 g Rollgerste	beigeben und mitdünsten (24h vorher in Wasser einlegen)
2.5 Liter Wasser	beigeben
50 g Bouillion	(50g = 2.5 Esslöffel)
2.0 Stück Lorbeerblatt	
* 25 g Petersilie, frische	
250 g rote Bohnen	abtropfen und evtl. seperat mitnehmen
1.0 dl Halbrahm	zum abschmecken
300 g Brot	Beilage

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g

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

Nelken und Lorbeerblätter nach belieben beigeben.