

# Bündner Gerstensuppe (Vegi), Würstli von Maribu

Mengen für 10 Personen

5 cl Öl	In die Pfanne geben
300 g Zwiebel	Schälen und hacken, dazugeben und andünsten (300g = 2 Zwiebeln)
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
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	zum abschmecken
20 Stück Wienerli	Oder alternative ohne Schweinefleisch, Mitkochen oder in separater Pfanne heiss machen.

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

Nelken und Lorbeerblätter nach belieben beigeben.