Bündner Gerstensuppe (Vegi), Würstli von Maribu

Mengen für 27 Personen

1.35 dl Öl	In die Pfanne geben
810 g Zwiebel	Schälen und hacken, dazugeben und andünsten (300g = 2 Zwiebeln)
675 g Rüebli	Schälen und in Würfel schneiden
675 g Sellerie	rüsten und in Würfel schneiden
675 g Lauch	rüsten und hacken
675 g Wirz	rüsten und in Streifen schneiden Rüebli, Sellerie, Lauch und Wirz dazugeben und mit andünsten
675 g Rollgerste	beigeben und mitdünsten (24h vorher in Wasser einlegen)
6.75 Liter Wasser	beigeben
135 g Bouillion	(50g = 2.5 Esslöffel)
2.7 Stück Nelken	
2.7 Stück Lorbeerblatt	
675 g rote Bohnen	beigeben und 1.5h kochen. (24h vorher in Wasser einlegen)
2.7 dl Halbrahm	zum abschmecken
54 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.