



# Bündner Hirsesuppe Cevi StäHo

von Thomas Stierle

Mengen für 10 Personen

300 g Zwiebel	schälen und hacken, dazugeben und andünsten (300g = 2 Zwiebeln)
250 g Rüebli	Schälen und in Würfel schneiden, nicht zu klein
250 g Sellerie	rüsten und in Würfel schneiden, nicht zu klein
250 g Lauch	rüsten und in Stücke schneiden
250 g Wirz	rüsten und in Streifen schneiden Rüebli, Sellerie, Lauch und Wirz dazugeben und mit andünsten
250 g Rollgerste	GOLDHIRSE von Zwiky beigeben und mitdünsten
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.
1.0 dl Halbrahm	zum abschmecken
500 g Brot	

Als Vegi und Glutenfreie Variante

Goldhirse von Zwiky ist glutenfrei

Nelken und Lorbeerblätter in Teebeutel, nach belieben beigeben.

Laktosefreier Rahm verwenden