



Bündner Gerstensuppe von bruder7

Mengen für 22 Personen

1.1 dl Öl	erhitzen
275 g Rollgerste	beifügen
220 g Rüebli	
220 g Lauch	
550 g Schinken	
110 g Zwiebeln	vorbereiten, schneiden, zugeben, auf kleiner Stufe unter ständigem Rühren dünsten
33 g Bouillion	
8.8 Liter Wasser	ablöschen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und besteckte Zwiebeln beifügen. Kochzeit 2-3 Stunden.
1.65 dl Vollrahm	verfeinern