

Bündner Gerstensuppe von schumba

Mengen für 100 Personen

5 dl Öl	erhitzen
1.25 kg Rollgerste	24h einlegen beifügen
1.0 kg rote Bohnen	24h einlegen beifügen
1.0 kg Rüebli	
1.0 kg Lauch	
2.5 kg Speckwürfeli	
500 g Zwiebeln	vorbereiten, schneiden, zugeben, auf kleiner Stufe unter ständigem Rühren dünsten
150 g Bouillion	
40 Liter Wasser	ablöschen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und besteckte Zwiebeln beifügen. Kochzeit 2-3 Stunden.