



Bündner Gerstensuppe

von daniel.luck@wksbern.ch

Mengen für 10 Personen

| | |
|------------------------|--|
| 250 g Speckwürfel | anbraten |
| 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 |

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

Nelken und Lorbeerblätter nach belieben beigeben.