

Bündner Gerstensuppe

von Yael Geiser

Mengen für 60 Personen

| | |
|--------------------|--|
| 1.5 kg Speckwürfel | anbraten |
| 1.8 kg Zwiebel | schälen und hacken, dazugeben und andünsten (300g = 2 Zwiebeln) |
| 1.5 kg Rüebli | Schälen und in Würfel schneiden |
| 1.5 kg Sellerie | rüsten und in Würfel schneiden |
| 1.5 kg Lauch | rüsten und hacken |
| 1.5 kg Wirz | rüsten und in Streifen schneiden Rüebli, Sellerie, Lauch und Wirz dazugeben und mit andünsten |
| 1.5 kg Rollgerste | beigeben und mitdünsten (24h vorher in Wasser einlegen) |
| 15 Liter Wasser | beigeben |
| 300 g Bouillion | (50g = 2.5 Esslöffel) |
| 6.0 dl Halbrahm | zum abschmecken |