

Bündner Gerstensuppe

von Jonas Daschinger

Mengen für 32 Personen

960 g Zwiebel	schälen und hacken, dazugeben und andünsten (300g = 2 Zwiebeln)
800 g Rüebli	Schälen und in Würfel schneiden
960 g Kartoffeln festkochend	rüsten und in Würfel schneiden
800 g Lauch	rüsten und hacken
800 g Wirz	rüsten und in Streifen schneiden Rüebli, Sellerie, Lauch und Wirz dazugeben und mit andünsten
800 g Rollgerste	beigeben und mitdünsten (24h vorher in Wasser einlegen)
8.0 Liter Wasser	beigeben
160 g Bouillion	(50g = 2.5 Esslöffel)
3.2 Stück Nelken	
3.2 Stück Lorbeerblatt	
3.2 dl Halbrahm	zum abschmecken

ACHTUNG: Rollgerste 24h vorher in Wasser einlegen.

Nelken und Lorbeerblätter nach belieben beigeben.