

Bündner Gerstensuppe

von Roman Müller

Mengen für 20 Personen

500 g Speckwürfel	anbraten
600 g Zwiebel	schälen und hacken, dazugeben und andünsten (300g = 2 Zwiebeln)
500 g Rüebli	Schälen und in Würfel schneiden
500 g Sellerie	rüsten und in Würfel schneiden
500 g Lauch	rüsten und hacken
500 g Wirz	rüsten und in Streifen schneiden Rüebli, Sellerie, Lauch und Wirz dazugeben und mit andünsten
500 g Rollgerste	beigeben und mitdünsten (24h vorher in Wasser einlegen)
5.0 Liter Wasser	beigeben
100 g Bouillion	(50g = 2.5 Esslöffel)
2.0 Stück Nelken	
2.0 Stück Lorbeerblatt	
500 g rote Bohnen	beigeben und 1.5h kochen. (24h vorher in Wasser einlegen)
2.0 dl Halbrahm	zum abschmecken

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

Nelken und Lorbeerblätter nach belieben beigeben.