Bündner Gerstensuppe von Roman Müller

Mengen für 25 Personen

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

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

Nelken und Lorbeerblätter nach belieben beigeben.