



Bündner Gerstensuppe

von Roman Müller

Mengen für 35 Personen

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

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

Nelken und Lorbeerblätter nach belieben beigeben.