



Bündner Gerstensuppe

von Roman Müller

Mengen für 50 Personen

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

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

Nelken und Lorbeerblätter nach belieben beigeben.