

Bündner Gerstensuppe

von Roman Müller

Mengen für 6 Personen

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

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

Nelken und Lorbeerblätter nach belieben beigeben.