

Bündner Gerstensuppe mit Wienerli (1/4 Vegi) von

Klaus Tony

Mengen für 77 Personen

116 Stück Wienerli	
2.31 kg Zwiebel	schälen und hacken, dazugeben und andünsten (300g = 2 Zwiebeln)
15.4 Stück Knoblauchzehen	
1.92 kg Rüebli	Schälen und in Würfel schneiden
1.92 kg Sellerie	rüsten und in Würfel schneiden
1.92 kg Lauch	rüsten und hacken
1.92 kg Wirz	rüsten und in Streifen schneiden Rüebli, Sellerie, Lauch und Wirz dazugeben und mit andünsten
2.31 kg Rollgerste	beigeben und mitdünsten (24h vorher in Wasser einlegen)
19.3 Liter Wasser	beigeben
385 g Bouillion	(50g = 2.5 Esslöffel)
15.4 Stück Lorbeerblatt	
3.85 Bund Petersilie, frische	
1.92 kg rote Bohnen	abtropfen und evtl. seperat mitnehmen
7.7 dl Halbrahm	zum abschmecken
2.31 kg Brot	Beilage

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

Nelken und Lorbeerblätter nach belieben beigeben.