

Bündner Gerstensuppe (Vegi) von André Marty

Mengen für 27 Personen

Für Milchallergie keine Rahm. Für glutenfrei Reste oder eine gemüsesuppe mit brot?

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

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

Nelken und Lorbeerblätter nach belieben beigeben.