Bündner-Gerstensuppe von lilifee

Mengen für 45 Personen

Butter in einer Pfanne erwärmen, Zwiebel, Gemüse und Bündnerfleisch andämpfen. Rollgerste beigeben, kurz mitdünsten. Lorbeerblatt beigeben, Bouillon dazugiessen, aufkochen, Hitze reduzieren, zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 1 Std. köcheln, würzen. Rahm dazugiessen, Suppe nur noch heiss werden lassen, mit Schnittlauch garnieren.

Quelle: https://fooby.ch/de/rezepte/17674/buendner-gerstensuppe?menge=10

Gewürze: Salz, Pfeffer

90 g Butter	
11.3 Stück Zwiebeln	
2.25 kg Lauch	fein geschnitten
2.25 kg Rüebli	in Würfeli
1.688 kg Sellerie	
900 g Rollgerste	
11.3 Stück Lorbeerblatt	
11.3 Liter Bouillon (flüssig)	
2.25 Liter Vollrahm	ersetzbar durch Sojarahm
45 g Schnittlauch	