

Bündner Gerstensuppe (vegan) von Helena W.

Mengen für 10 Personen

50 g Butter	vegan
200 g Zwiebel	gehackt
200 g Lauch	à la Julienne
100 g Rüebli	brunoise
100 g Sellerie	Knollensellerie
20 g Hefeflocken	
200 g Rollgerste	mittel
100 g weisse Bohnen	getrocknet
30 g Weismehl	glutenfrei
3 dl Rahm	vegan
24 g Petersilie, frische	
3.0 Liter Bouillon (flüssig)	glutenfrei + vegan
10 g Rauchpaprika	
2.0 Prise Salz	
2.0 Stück Lorbeerblatt	

Weisse Bohnen über Nacht einlegen.

Alles anziehen, ausser die Gerste. Diese erst nach dem Anziehen kurz mitdünsten
Mit der Bouillon ablöschen.

Vor dem Servieren den Rahm unterziehen. Fertig ist die Suppe.