

Bündner Gerstensuppe (vegan) von Helena W.

Mengen für 30 Personen

150 g Butter	vegan
600 g Zwiebel	gehackt
600 g Lauch	à la Julienne
300 g Rüebli	brunoise
300 g Sellerie	Knollensellerie
60 g Hefeflocken	
600 g Rollgerste	mittel
300 g weisse Bohnen	getrocknet
90 g Weismehl	glutenfrei
9 dl Rahm	vegan
72 g Petersilie, frische	
9.0 Liter Bouillon (flüssig)	glutenfrei + vegan
30 g Rauchpaprika	
6.0 Prise Salz	
6.0 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.