



# Bündner Gerstensuppe (vegi) von Moritz Kobel

Mengen für 17 Personen

8.5 cl Öl	erhitzen
425 g Rollgerste	beifügen
85 g Zwiebeln	vorbereiten, schneiden, zugeben, auf kleiner Stufe unter ständigem Rühren dünsten
170 g Lauch	
170 g Rüebli	
25.5 g Bouillion	
289 g Kartoffeln	
1.7 Stück Lorbeerblatt	
3.4 Stück Nelken	
85 g Zwiebeln	Zwiebel mit Nelken + Lorbeerblatt bestecken
6.8 Liter Wasser	ablöschen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und besteckte Zwiebeln beifügen. Kochzeit 2-3 Stunden. Im Dampfkochtopf 30-45min
1.275 dl Vollrahm	verfeinern