

Bündner Gerstensuppe (vegi) von Moritz Kobel

Mengen für 34 Personen

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