

# Bündner Gerstensuppe (vegi) von Moritz Kobel

Mengen für 47 Personen

2.35 dl Öl	erhitzen
1.17 kg Rollgerste	beifügen
235 g Zwiebeln	vorbereiten, schneiden, zugeben, auf kleiner Stufe unter ständigem Rühren dünsten
470 g Lauch	
470 g Rüebli	
70.5 g Bouillion	
799 g Kartoffeln	
4.7 Stück Lorbeerblatt	
9.4 Stück Nelken	
235 g Zwiebeln	Zwiebel mit Nelken + Lorbeerblatt bestecken
18.8 Liter Wasser	ablöschen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und besteckte Zwiebeln beifügen.
	Kochzeit 2-3 Stunden. Im Dampfkochtopf 30-45min
3.525 dl Vollrahm	verfeinern