



Bündner Gerstensuppe (vegi) & Wienerli von Nouri Zeroual

Mengen für 35 Personen

1.75 dl Öl	erhitzen
875 g Rollgerste	beifügen
175 g Zwiebeln	vorbereiten, schneiden, zugeben, auf kleiner Stufe unter ständigem Rühren dünsten
350 g Lauch	
350 g Rüebli	
52.5 g Bouillion	
595 g Kartoffeln	
3.5 Stück Lorbeerblatt	
7.0 Stück Nelken	
175 g Zwiebeln	Zwiebel mit Nelken + Lorbeerblatt bestecken
14 Liter Wasser	ablöschen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und besteckte Zwiebeln beifügen. Kochzeit 2-3 Stunden. Im Dampfkochtopf 30-45min
2.625 dl Vollrahm	verfeinern
3.5 kg Brot	
35 Paare Wienerli	