

Gerstensuppe mit Räuchertofuwürfeli von twistibus

Mengen für 10 Personen

| | |
|-------------------|---|
| 200 g rote Bohnen | In Wasser für 8h (oder über Nacht) einweichen. |
| 400 g Rüebli | |
| 500 g Sellerie | = knollesiech Sellerie und Karotten schälen und in kleine Würfel oder Streifen schneiden. |
| 400 g Lauch | |
| 500 g Chinakohl | = wisskohl oder irgend e andere kohl Dicke Rippen vom Kohl wegschneiden und diesen in feine Streifen schneiden, den Lauch in Ringe schneiden. |
| 150 g Zwiebel | Zwiebeln fein hacken |
| 1.0 dl Rapsöl | Rapsöl in einer grossen Pfanne erhitzen und Sellerie, Karotten und Kohl dünsten. |
| 250 g Rollgerste | |
| 5.0 Liter Wasser | Gerste, Lauch, Bohnen, Zwiebel und Wasser beifügen. |
| 100 g Bouillion | 5 gehäufte EL oder 5 Bouillonwürfel darin auflösen und das Ganze während 2,5 h köcheln lassen. |
| 2.5 TL Salz | |
| 1.0 g Pfeffer | Nach dem Garen mit Salz und Pfeffer abschmecken |
| 5 dl Vollrahm | vegani alternative |
| 2.0 EL Öl | |
| 400 g Räuchertofu | mit Küchenpapier abtupfen (oder kurz zwischen den Händen sanft ausdrücken), in Würfeli schneiden und einer Pfanne mit Öl unter Rühren bei hoher Hitze anbraten. Beim Servieren über die Suppe geben |
| 10 g Schnittlauch | schneiden und beim Servieren über die Suppe geben |

<https://www.graubuenden.ch/de/graubuenden/allgemeine-informationen/kulinarik/rezepte/gerstensuppe>