

Gerstensuppe mit Räuchertofuwürfeli von twistibus

Mengen für 32 Personen

640 g rote Bohnen	In Wasser für 8h (oder über Nacht) einweichen.
1.28 kg Rüebli	
1.6 kg Sellerie	= knollesiech Sellerie und Karotten schälen und in kleine Würfel oder Streifen schneiden.
1.28 kg Lauch	
1.6 kg Chinakohl	= wisskohl oder irgend e andere kohl Dicke Rippen vom Kohl wegschneiden und diesen in feine Streifen schneiden, den Lauch in Ringe schneiden.
480 g Zwiebel	Zwiebeln fein hacken
3.2 dl Rapsöl	Rapsöl in einer grossen Pfanne erhitzen und Sellerie, Karotten und Kohl dünsten.
800 g Rollgerste	
16 Liter Wasser	Gerste, Lauch, Bohnen, Zwiebel und Wasser beifügen.
320 g Bouillion	5 gehäufte EL oder 5 Bouillonwürfel darin auflösen und das Ganze während 2,5 h köcheln lassen.
8.0 TL Salz	
3.2 g Pfeffer	Nach dem Garen mit Salz und Pfeffer abschmecken
1.6 Liter Vollrahm	vegani alternative
6.4 EL Öl	
1.28 kg 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
32 g Schnittlauch	schneiden und beim Servieren über die Suppe geben

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