Gerstensuppe Vegi von Tobi Eggi

Mengen für 24 Personen

Alles fein säuberlich schneiden und dann Zwiebel und Knoblauch andämpfen, Gemüse dazu sowie Nelken...alles andämpfen lassen, Rest rein. Suppe aufkochen unter ständigem Rühren, ca. 1.5h. Am Ende Rahm dazu und sämig einkochen.

Tags: Vegetarisch

Gewürze: Petersilie, Pfeffer, Salz

4.8 Stück Zwiebeln	fein hacken
4.8 Stück Knoblauchzehen	pressen
720 g Lauch	fein schneiden
480 g Sellerie	klein hacken
720 g Rüebli	fein hacken
840 g Kartoffeln	fein Würfeln
240 g Wirz	fein hacken
4.8 Stück Lorbeerblatt	
9.6 Stück Nelken	
480 g Rollgerste	
120 g Dinkelmehl	
7.2 Liter Bouillon (flüssig)	Gemüse
9.6 dl Rahm	oder Milch
240 g rote Bohnen	aus Dose