# Gerstensuppe Vegi von Tobi Eggi

Mengen für 30 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: Salz, Petersilie, Pfeffer

| | |
|---|---|
| 6.0 Stück Zwiebeln | fein hacken |
| 6.0 Stück Knoblauchzehen | pressen |
| 900 g Lauch | fein schneiden |
| 600 g Sellerie | klein hacken |
| 900 g Rüebli | fein hacken |
| 1.05 kg Kartoffeln | fein Würfeln |
| 300 g Wirz | fein hacken |
| 6.0 Stück Lorbeerblatt | |
| 12 Stück Nelken | |
| 600 g Rollgerste | |
| 150 g Dinkelmehl | |
| 9.0 Liter Bouillon (flüssig) | Gemüse |
| 1.2 Liter Rahm | oder Milch |
| 300 g rote Bohnen | aus Dose |