Gerstensuppe Vegi von Tobi Eggi

Mengen für 35 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, Pfeffer, Petersilie

7.0 Stück Zwiebeln	fein hacken
7.0 Stück Knoblauchzehen	pressen
1.05 kg Lauch	fein schneiden
700 g Sellerie	klein hacken
1.05 kg Rüebli	fein hacken
1.23 kg Kartoffeln	fein Würfeln
350 g Wirz	fein hacken
7.0 Stück Lorbeerblatt	
14 Stück Nelken	
700 g Rollgerste	
175 g Dinkelmehl	
10.5 Liter Bouillon (flüssig)	Gemüse
1.4 Liter Rahm	oder Milch
350 g rote Bohnen	aus Dose