



Vegi Bündner Gerstensuppe Cevi StäHo

von Thomas &

Corinne Stierle

Mengen für 5 Personen

Brot Angepasst 21.12.25

3 cl Rapsöl	zum anbraten
150 g Zwiebel	schälen und hacken, andünsten (300g = 2 Zwiebeln)
125 g Rüebli	Schälen und in Würfel schneiden, nicht zu klein
125 g Sellerie	rüsten und in Würfel schneiden, nicht zu klein
125 g Lauch	rüsten und in Stücke schneiden
125 g Wirz	rüsten und in Streifen schneiden Rüebli, Sellerie, Lauch und Wirz dazugeben und mit andünsten
125 g Rollgerste	beigeben und mitdünsten
1.25 Liter Wasser	beigeben
25 g Bouillion	(50g = 2.5 Esslöffel)
0.5 Stück Nelken	
0.5 Stück Lorbeerblatt	
125 g rote Bohnen	beigeben und 1.5h kochen.
5 cl Halbrahm	zum abschmecken
300 g Brot	

Nelken und Lorbeerblätter in Teebeutel, nach belieben beigeben.

Laktosefreier Rahm verwenden