

Vegi Gerstensuppe von Chefkoch

Mengen für 10 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: Pfeffer, Petersilie, Salz

2.0 Stück Zwiebeln	fein hacken
2.0 Stück Knoblauchzehen	pressen
300 g Lauch	fein schneiden
200 g Sellerie	klein hacken
300 g Rüebli	fein hacken
350 g Kartoffeln	fein Würfeln
100 g Wirz	fein hacken
2.0 Stück Lorbeerblatt	
200 g Rollgerste	
50 g Dinkelmehl	
3.0 Liter Bouillon (flüssig)	Gemüse
4.0 dl Sojamilch	oder Milch
100 g rote Bohnen	aus Dose