

Bündner Gerstensuppe (vegi) von Moritz Kobel

Mengen für 120 Personen

6 dl Öl	erhitzen
3 kg Rollgerste	beifügen
600 g Zwiebeln	vorbereiten, schneiden, zugeben, auf kleiner Stufe unter ständigem Rühren dünsten
1.2 kg Lauch	
1.2 kg Rüebli	
180 g Bouillion	
2.04 kg Kartoffeln	
12 Stück Lorbeerblatt	
24 Stück Nelken	
600 g Zwiebeln	Zwiebel mit Nelken + Lorbeerblatt bestecken
48 Liter Wasser	ablöschen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und besteckte Zwiebeln beifügen.
	Kochzeit 2-3 Stunden. Im Dampfkochtopf 30-45min
9.0 dl Vollrahm	verfeinern