

Bündner Gerstensuppe mit Bündner Plättli von Florence

Bühler

Mengen für 54 Personen

Quelle: bettybossi.ch

13.5 EL Butter	
13.5 Stück Zwiebeln	fein hacken
1.35 kg Rüebli	rüsten und in Würfeli schneiden
1.08 kg Rollgerste	geschält
13.5 Liter Bouillon (flüssig)	
5.4 g Salz	
5.4 g Pfeffer	nach Bedarf
2.7 Liter Rahm	
54 g Schnittlauch	zum Anrichten
1.35 kg Bündnerfleisch	
1.35 kg Salami	
5.4 kg Brot	schneiden

Butter in einer grossen Pfanne warm werden lassen. Zwiebel, Rüebli andämpfen. Rollgerste begeben, kurz mitdünsten.

Bouillon dazugiessen, aufkochen, Hitze reduzieren, zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 40 Min. köcheln, würzen.

Die Hälfte des Rahms dazugiessen, Suppe nur noch heiss werden lassen. Restlichen Rahm halb steif schlagen, darauf verteilen, Schnittlauch darüberstreuen.

Bündnerfleisch mit Salami und geschnittenem Brot anrichten.