

Bündner Gerstensuppe (vegi) von Moritz Kobel

Mengen für 15 Personen

7.5 cl Öl	erhitzen
375 g Rollgerste	beifügen
75 g Zwiebeln	vorbereiten, schneiden, zugeben, auf kleiner Stufe unter ständigem Rühren dünsten
150 g Lauch	
150 g Rüebli	
22.5 g Bouillion	
255 g Kartoffeln	
1.5 Stück Lorbeerblatt	
3.0 Stück Nelken	
75 g Zwiebeln	Zwiebel mit Nelken + Lorbeerblatt bestecken
6.0 Liter Wasser	ablöschen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und besteckte Zwiebeln beifügen.
	Kochzeit 2-3 Stunden. Im Dampfkochtopf 30-45min
1.125 dl Vollrahm	verfeinern