

Bündner Gerstensuppe (vegi) von Moritz Kobel

Mengen für 16 Personen

8.0 cl Öl	erhitzen
400 g Rollgerste	beifügen
80 g Zwiebeln	vorbereiten, schneiden, zugeben, auf kleiner Stufe unter ständigem Rühren dünsten
160 g Lauch	
160 g Rüebli	
24 g Bouillion	
272 g Kartoffeln	
1.6 Stück Lorbeerblatt	
3.2 Stück Nelken	
80 g Zwiebeln	Zwiebel mit Nelken + Lorbeerblatt bestecken
6.4 Liter Wasser	ablöschen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und besteckte Zwiebeln beifügen.
	Kochzeit 2-3 Stunden. Im Dampfkochtopf 30-45min
1.2 dl Vollrahm	verfeinern