

# Bündner Gerstensuppe (vegi) von Moritz Kobel

Mengen für 25 Personen

1.25 dl Öl	erhitzen
625 g Rollgerste	beifügen
125 g Zwiebeln	vorbereiten, schneiden, zugeben, auf kleiner Stufe unter ständigem Rühren dünsten
250 g Lauch	
250 g Rüebli	
37.5 g Bouillion	
425 g Kartoffeln	
2.5 Stück Lorbeerblatt	
5.0 Stück Nelken	
125 g Zwiebeln	Zwiebel mit Nelken + Lorbeerblatt bestecken
10 Liter Wasser	ablöschen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und besteckte Zwiebeln beifügen.
	Kochzeit 2-3 Stunden. Im Dampfkochtopf 30-45min
1.875 dl Vollrahm	verfeinern