



Bündner Gerstensuppe (vegi) & Wienerli von Nouri Zeroual

Mengen für 13 Personen

6.5 cl Öl	erhitzen
325 g Rollgerste	beifügen
65 g Zwiebeln	vorbereiten, schneiden, zugeben, auf kleiner Stufe unter ständigem Rühren dünsten
130 g Lauch	
130 g Rüebli	
19.5 g Bouillion	
221 g Kartoffeln	
1.3 Stück Lorbeerblatt	
2.6 Stück Nelken	
65 g Zwiebeln	Zwiebel mit Nelken + Lorbeerblatt bestecken
5.2 Liter Wasser	ablöschen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und besteckte Zwiebeln beifügen. Kochzeit 2-3 Stunden. Im Dampfkochtopf 30-45min
9.75 cl Vollrahm	verfeinern
1.3 kg Brot	
13 Paare Wienerli	