



Bündner Gerstensuppe (vegi) & Wienerli von Nouri Zeroual

Mengen für 38 Personen

1.9 dl Öl	erhitzen
950 g Rollgerste	beifügen
190 g Zwiebeln	vorbereiten, schneiden, zugeben, auf kleiner Stufe unter ständigem Rühren dünsten
380 g Lauch	
380 g Rüebli	
57 g Bouillion	
646 g Kartoffeln	
3.8 Stück Lorbeerblatt	
7.6 Stück Nelken	
190 g Zwiebeln	Zwiebel mit Nelken + Lorbeerblatt bestecken
15.2 Liter Wasser	ablöschen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und besteckte Zwiebeln beifügen. Kochzeit 2-3 Stunden. Im Dampfkochtopf 30-45min
2.85 dl Vollrahm	verfeinern
3.8 kg Brot	
38 Paare Wienerli	