

Bündner Gerstensuppe (vegi) & Wienerli von Nouri Zeroual

Mengen für 40 Personen

2 dl Öl	erhitzen
1.0 kg Rollgerste	beifügen
200 g Zwiebeln	vorbereiten, schneiden, zugeben, auf kleiner Stufe unter ständigem Rühren dünsten
400 g Lauch	
400 g Rüebli	
60 g Bouillion	
680 g Kartoffeln	
4.0 Stück Lorbeerblatt	
8.0 Stück Nelken	
200 g Zwiebeln	Zwiebel mit Nelken + Lorbeerblatt bestecken
16 Liter Wasser	ablöschen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und besteckte Zwiebeln beifügen. Kochzeit 2-3 Stunden. Im Dampfkochtopf 30-45min
3.0 dl Vollrahm	verfeinern
4.0 kg Brot	
40 Paare Wienerli	