



Bündner Gerstensuppe (vegi) & Wienerli von Nouri Zeroual

Mengen für 42 Personen

2.1 dl Öl	erhitzen
1.05 kg Rollgerste	beifügen
210 g Zwiebeln	vorbereiten, schneiden, zugeben, auf kleiner Stufe unter ständigem Rühren dünsten
420 g Lauch	
420 g Rüebli	
63 g Bouillion	
714 g Kartoffeln	
4.2 Stück Lorbeerblatt	
8.4 Stück Nelken	
210 g Zwiebeln	Zwiebel mit Nelken + Lorbeerblatt bestecken
16.8 Liter Wasser	ablöschen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und besteckte Zwiebeln beifügen. Kochzeit 2-3 Stunden. Im Dampfkochtopf 30-45min
3.15 dl Vollrahm	verfeinern
4.2 kg Brot	
42 Paare Wienerli	