



Bündner Gerstensuppe (vegi) & Wienerli von Nouri Zeroual

Mengen für 48 Personen

2.4 dl Öl	erhitzen
1.2 kg Rollgerste	beifügen
240 g Zwiebeln	vorbereiten, schneiden, zugeben, auf kleiner Stufe unter ständigem Rühren dünsten
480 g Lauch	
480 g Rüebli	
72 g Bouillion	
816 g Kartoffeln	
4.8 Stück Lorbeerblatt	
9.6 Stück Nelken	
240 g Zwiebeln	Zwiebel mit Nelken + Lorbeerblatt bestecken
19.2 Liter Wasser	ablöschen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und besteckte Zwiebeln beifügen. Kochzeit 2-3 Stunden. Im Dampfkochtopf 30-45min
3.6 dl Vollrahm	verfeinern
4.8 kg Brot	
48 Paare Wienerli	