

Bündner Gerstensuppe (vegi) & Wienerli von Nouri Zeroual

Mengen für 80 Personen

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