

Gerstensuppe Vegi von Tobi Eggi

Mengen für 38 Personen

Alles fein säuberlich schneiden und dann Zwiebel und Knoblauch andämpfen, Gemüse dazu sowie Nelken...alles andämpfen lassen, Rest rein. Suppe aufkochen unter ständigem Rühren, ca. 1.5h. Am Ende Rahm dazu und sämig einkochen.

Tags: Vegetarisch

Gewürze: Petersilie, Salz, Pfeffer

7.6 Stück Zwiebeln	fein hacken
7.6 Stück Knoblauchzehen	pressen
1.14 kg Lauch	fein schneiden
760 g Sellerie	klein hacken
1.14 kg Rüebli	fein hacken
1.33 kg Kartoffeln	fein Würfeln
380 g Wirz	fein hacken
7.6 Stück Lorbeerblatt	
15.2 Stück Nelken	
760 g Rollgerste	
190 g Dinkelmehl	
11.4 Liter Bouillon (flüssig)	Gemüse
1.52 Liter Rahm	oder Milch
380 g rote Bohnen	aus Dose