Gerstensuppe von Christoph Thomet

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Pfeffer, Salz

125 g Rollgerste	mehrere Stunden einweichen, nachher absieben
50 g Zwiebel	hacken
200 g Rüebli	
125 g Sellerie	
100 g Lauch	schälen, waschen, in kleine Stücke schneiden. Zusammen mit den Zwiebeln, Rüebli, Sellerie und der gersten unter ständigem Rühren dünsten.
3.75 Liter Wasser	dazugiessen und mit besteckter Zwiebel 2-3 h kochen
50 g Zwiebel	
3.0 Stück Nelken	
1.0 Stück Lorbeerblatt	Zwiebeln mit Lorbeer und Nelken bestecken
1.0 dl Rahm	zum verfeinern beigeben