Gerstensuppe von Christoph Thomet

Mengen für 51 Personen

Gewürze: Salz, Pfeffer

638 g Rollgerste	mehrere Stunden einweichen, nachher absieben
255 g Zwiebel	hacken
1.02 kg Rüebli	
638 g Sellerie	
510 g Lauch	schälen, waschen, in kleine Stücke schneiden. Zusammen mit den Zwiebeln, Rüebli, Sellerie und der gersten unter ständigem Rühren dünsten.
19.1 Liter Wasser	dazugiessen und mit besteckter Zwiebel 2-3 h kochen
255 g Zwiebel	
15.3 Stück Nelken	
5.1 Stück Lorbeerblatt	Zwiebeln mit Lorbeer und Nelken bestecken
5.1 dl Rahm	zum verfeinern beigeben