



# Gerstensuppe mit Speckwürfeli von simi177

Mengen für 25 Personen

Gewürze: Salz, Pfeffer

313 g Rollgerste	mehrere Stunden einweichen, nachher absieben
125 g Zwiebel	hacken
500 g Rüebli	
313 g Sellerie	
250 g Lauch	schälen, waschen, in kleine Stücke schneiden. Zusammen mit den Zwiebeln, Rüebli, Sellerie und der gersten unter ständigem Rühren dünsten.
9.375 Liter Wasser	dazugiessen und mit besteckter Zwiebel 2-3 h kochen
125 g Zwiebel	
7.5 Stück Nelken	
2.5 Stück Lorbeerblatt	Zwiebeln mit Lorbeer und Nelken bestecken
2.5 dl Rahm	zum verfeinern begeben
250 g Speckwürfeli	