Gerstensuppe mit Speckwürfeli von simi177

Mengen für 30 Personen

Gewürze: Salz, Pfeffer

375 g Rollgerste	mehrere Stunden einweichen, nachher absieben
150 g Zwiebel	hacken
600 g Rüebli	
375 g Sellerie	
300 g Lauch	schälen, waschen, in kleine Stücke schneiden. Zusammen mit den Zwiebeln, Rüebli, Sellerie und der gersten unter ständigem Rühren dünsten.
11.3 Liter Wasser	dazugiessen und mit besteckter Zwiebel 2-3 h kochen
150 g Zwiebel	
9.0 Stück Nelken	
3.0 Stück Lorbeerblatt	Zwiebeln mit Lorbeer und Nelken bestecken
3.0 dl Rahm	zum verfeinern beigeben
300 g Speckwürfeli	