

Gerstensuppe mit Speckwürfeli von simi177

Mengen für 41 Personen

Gewürze: Salz, Pfeffer

513 g Rollgerste	mehrere Stunden einweichen, nachher absieben
205 g Zwiebel	hacken
820 g Rüebli	
513 g Sellerie	
410 g Lauch	schälen, waschen, in kleine Stücke schneiden. Zusammen mit den Zwiebeln, Rüebli, Sellerie und der gersten unter ständigem Rühren dünsten.
15.4 Liter Wasser	dazugiessen und mit besteckter Zwiebel 2-3 h kochen
205 g Zwiebel	
12.3 Stück Nelken	
4.1 Stück Lorbeerblatt	Zwiebeln mit Lorbeer und Nelken bestecken
4.1 dl Rahm	zum verfeinern begeben
410 g Speckwürfeli	