# Gerstensuppe mit Speckwürfeli von simi177

Mengen für 45 Personen

Gewürze: Pfeffer, Salz

| | |
|---|---|
| 563 g Rollgerste | mehrere Stunden einweichen, nachher absieben |
| 225 g Zwiebel | hacken |
| 900 g Rüebli | |
| 563 g Sellerie | |
| 450 g Lauch | schälen, waschen, in kleine Stücke schneiden. Zusammen mit den Zwiebeln, Rüebli, Sellerie und der gersten unter ständigem Rühren dünsten. |
| 16.9 Liter Wasser | dazugiessen und mit besteckter Zwiebel 2-3 h kochen |
| 225 g Zwiebel | |
| 13.5 Stück Nelken | |
| 4.5 Stück Lorbeerblatt | Zwiebeln mit Lorbeer und Nelken bestecken |
| 4.5 dl Rahm | zum verfeinern beigeben |
| 450 g Speckwürfeli | |