

# Gerstensuppe mit Speckwürfeli von simi177

Mengen für 45 Personen

Gewürze: Salz, Pfeffer

|                        |   |
|------------------------|---|
| 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 begeben  |
| 450 g Speckwürfeli     |   |