



# Gerstensuppe mit Wienerli von Hippo

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Salz, Pfeffer

125 g Rollgerste	mehrere Stunden einweichen, nachher absieben
50 g Zwiebel	hacken
200 g Rüebli	
125 g Sellerie	
100 g Lauch	schälen, waschen, in kleine Stücke schneiden. Zusammen mit den Zwiebeln, Rüebli, Sellerie und der gersten unter ständigem Rühren dünsten.
3.75 Liter Wasser	dazugiessen und mit besteckter Zwiebel 2-3 h kochen
50 g Zwiebel	
3.0 Stück Nelken	
1.0 Stück Lorbeerblatt	Zwiebeln mit Lorbeer und Nelken bestecken
40 Stück Wienerli	nach ende der Kochzeit 15 min in der Suppe ziehen lassen
1.0 dl Rahm	zum verfeinern begeben