Gerstensuppe mit Wienerli von Hippo

Mengen für 21 Personen

Gewürze: Pfeffer, Salz

263 g Rollgerste	mehrere Stunden einweichen, nachher absieben
105 g Zwiebel	hacken
420 g Rüebli	
263 g Sellerie	
210 g Lauch	schälen, waschen, in kleine Stücke schneiden. Zusammen mit den Zwiebeln, Rüebli, Sellerie und der gersten unter ständigem Rühren dünsten.
7.875 Liter Wasser	dazugiessen und mit besteckter Zwiebel 2-3 h kochen
105 g Zwiebel	
6.3 Stück Nelken	
2.1 Stück Lorbeerblatt	Zwiebeln mit Lorbeer und Nelken bestecken
84 Stück Wienerli	nach ende der Kochzeit 15 min in der Suppe ziehen lassen
2.1 dl Rahm	zum verfeinern beigeben