



Gerstensuppe mit Wienerli

von Hippo

Mengen für 24 Personen

Gewürze: Pfeffer, Salz

300 g Rollgerste	mehrere Stunden einweichen, nachher absieben
120 g Zwiebel	hacken
480 g Rüebli	
300 g Sellerie	
240 g Lauch	schälen, waschen, in kleine Stücke schneiden. Zusammen mit den Zwiebeln, Rüebli, Sellerie und der gersten unter ständigem Rühren dünsten.
9.0 Liter Wasser	dazugiessen und mit besteckter Zwiebel 2-3 h kochen
120 g Zwiebel	
7.2 Stück Nelken	
2.4 Stück Lorbeerblatt	Zwiebeln mit Lorbeer und Nelken bestecken
96 Stück Wienerli	nach ende der Kochzeit 15 min in der Suppe ziehen lassen
2.4 dl Rahm	zum verfeinern begeben