

Gerstensuppe mit Wienerli von Hippo

Mengen für 30 Personen

Gewürze: Salz, Pfeffer

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