

# Gerstensuppe mit Wienerli von Hippo

Mengen für 35 Personen

Gewürze: Pfeffer, Salz

438 g Rollgerste	mehrere Stunden einweichen, nachher absieben
175 g Zwiebel	hacken
700 g Rüebli	
438 g Sellerie	
350 g Lauch	schälen, waschen, in kleine Stücke schneiden. Zusammen mit den Zwiebeln, Rüebli, Sellerie und der gersten unter ständigem Rühren dünsten.
13.1 Liter Wasser	dazugiessen und mit besteckter Zwiebel 2-3 h kochen
175 g Zwiebel	
10.5 Stück Nelken	
3.5 Stück Lorbeerblatt	Zwiebeln mit Lorbeer und Nelken bestecken
140 Stück Wienerli	nach ende der Kochzeit 15 min in der Suppe ziehen lassen
3.5 dl Rahm	zum verfeinern begeben