

Gerstensuppe mit Wienerli von Hippo

Mengen für 80 Personen

Gewürze: Pfeffer, Salz

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