



Gerstensuppe mit Wienerli

von Balu

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Pfeffer, Salz

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