



Gerstensuppe

von Christoph Thomet

Mengen für 13 Personen

Gewürze: Salz, Pfeffer

163 g Rollgerste	mehrere Stunden einweichen, nachher absieben
65 g Zwiebel	hacken
260 g Rüebli	
163 g Sellerie	
130 g Lauch	schälen, waschen, in kleine Stücke schneiden. Zusammen mit den Zwiebeln, Rüebli, Sellerie und der gersten unter ständigem Rühren dünsten.
4.875 Liter Wasser	dazugiessen und mit besteckter Zwiebel 2-3 h kochen
65 g Zwiebel	
3.9 Stück Nelken	
1.3 Stück Lorbeerblatt	Zwiebeln mit Lorbeer und Nelken bestecken
1.3 dl Rahm	zum verfeinern begeben