

Gerstensuppe von Fabian Gretler

Mengen für 15 Personen

Gewürze: Pfeffer, Salz

150 g Rollgerste	mehrere Stunden einweichen, nachher absieben
37.5 g Zwiebel	hacken
450 g Rüebli	
300 g Sellerie	
300 g Lauch	schälen, waschen, in kleine Stücke schneiden. Zusammen mit den Zwiebeln, Rüebli, Sellerie und der gersten unter ständigem Rühren dünsten.
5.625 Liter Bouillon (flüssig)	dazugiessen und mit besteckter Zwiebel 2-3 h kochen