Gerstensuppe mit Wienerli von Hippo

Mengen für 20 Personen

Gewürze: Pfeffer, Salz

250 g Rollgerste	mehrere Stunden einweichen, nachher absieben
100 g Zwiebel	hacken
400 g Rüebli	
250 g Sellerie	
200 g Lauch	schälen, waschen, in kleine Stücke schneiden. Zusammen mit den Zwiebeln, Rüebli, Sellerie und der gersten unter ständigem Rühren dünsten.
7.5 Liter Wasser	dazugiessen und mit besteckter Zwiebel 2-3 h kochen
100 g Zwiebel	
6.0 Stück Nelken	
2.0 Stück Lorbeerblatt	Zwiebeln mit Lorbeer und Nelken bestecken
80 Stück Wienerli	nach ende der Kochzeit 15 min in der Suppe ziehen lassen
2.0 dl Rahm	zum verfeinern beigeben