



Gerstensuppe mit Wienerli von Hippo

Mengen für 25 Personen

Gewürze: Salz, Pfeffer

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