

Gerstensuppe mit Wienerli von Hippo

Mengen für 80 Personen

Gewürze: Salz, Pfeffer

| | |
|------------------------|---|
| 1.0 kg Rollgerste | mehrere Stunden einweichen, nachher absieben |
| 400 g Zwiebel | hacken |
| 1.6 kg Rüebli | |
| 1.0 kg Sellerie | |
| 800 g Lauch | schälen, waschen, in kleine Stücke schneiden. Zusammen mit den Zwiebeln, Rüebli, Sellerie und der gersten unter ständigem Rühren dünsten. |
| 30 Liter Wasser | dazugiessen und mit besteckter Zwiebel 2-3 h kochen |
| 400 g Zwiebel | |
| 24 Stück Nelken | |
| 8.0 Stück Lorbeerblatt | Zwiebeln mit Lorbeer und Nelken bestecken |
| 320 Stück Wienerli | nach ende der Kochzeit 15 min in der Suppe ziehen lassen |
| 8.0 dl Rahm | zum verfeinern begeben |