



# Gerstensuppe mit Wienerli von Balu

Mengen für 46 Personen

Gewürze: Pfeffer, Salz

|                        |   |
|------------------------|---|
| 575 g Rollgerste       | mehrere Stunden einweichen, nachher absieben  |
| 483 g Zwiebel          | hacken  |
| 1.45 kg Rüebli         |   |
| 966 g Sellerie         |   |
| 966 g Lauch            | schälen, waschen, in kleine Stücke schneiden. Zusammen mit den Zwiebeln, Rüebli, Sellerie und der gersten unter ständigem Rühren dünsten. |
| 17.3 Liter Wasser      | dazugiessen und mit besteckter Zwiebel 2-3 h kochen   |
| 13.8 Stück Nelken      |   |
| 4.6 Stück Lorbeerblatt | Zwiebeln mit Lorbeer und Nelken bestecken   |
| 92 Stück Wienerli      | nach ende der Kochzeit 15 min in der Suppe ziehen lassen  |
| 4.83 dl Rahm           | zum verfeinern begeben  |