



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