



Bündner Gerstensuppe mit Wienerli von bruder7

Mengen für 21 Personen

1.05 dl Öl	erhitzen
263 g Rollgerste	beifügen
210 g Rüebli	
210 g Lauch	
525 g Schinken	
105 g Zwiebeln	vorbereiten, schneiden, zugeben, auf kleiner Stufe unter ständigem Rühren dünsten
31.5 g Bouillion	
8.4 Liter Wasser	ablöschen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und besteckte Zwiebeln beifügen. Kochzeit 2-3 Stunden.
1.575 dl Vollrahm	verfeinern, evt. noch Schnittlauch und Peterli darüberstreuen.
16.8 Paare Wienerli	