Bündner Gerstensuppe mit Wienerli von bruder7

Mengen für 24 Personen

1.2 dl Öl	erhitzen
300 g Rollgerste	beifügen
240 g Rüebli	
240 g Lauch	
600 g Schinken	
120 g Zwiebeln	vorbereiten, schneiden, zugeben, auf kleiner Stufe unter ständigem Rühren dünsten
36 g Bouillion	
9.6 Liter Wasser	ablöschen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und besteckte Zwiebeln beifügen. Kochzeit 2-3 Stunden.
1.8 dl Vollrahm	verfeinern, evt. noch Schnittlauch und Peterli darüberstreuen.
19.2 Paare Wienerli	