Bündner Gerstensuppe mit Wienerli von bruder7

Mengen für 6 Personen

3.0 cl Öl	erhitzen
75 g Rollgerste	beifügen
60 g Rüebli	
60 g Lauch	
150 g Schinken	
30 g Zwiebeln	vorbereiten, schneiden, zugeben, auf kleiner Stufe unter ständigem Rühren dünsten
9.0 g Bouillion	
2.4 Liter Wasser	ablöschen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und besteckte Zwiebeln beifügen. Kochzeit 2-3 Stunden.
4.5 cl Vollrahm	verfeinern, evt. noch Schnittlauch und Peterli darüberstreuen.
4.8 Paare Wienerli	