Bündner Gerstensuppe (vegi) & Wienerli von Nouri Zeroual

Mengen für 30 Personen

1.5 dl Öl	erhitzen
750 g Rollgerste	beifügen
150 g Zwiebeln	vorbereiten, schneiden, zugeben, auf kleiner Stufe unter ständigem Rühren dünsten
300 g Lauch	
300 g Rüebli	
45 g Bouillion	
510 g Kartoffeln	
3.0 Stück Lorbeerblatt	
6.0 Stück Nelken	
150 g Zwiebeln	Zwiebel mit Nelken + Lorbeerblatt bestecken
12 Liter Wasser	ablöschen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und besteckte Zwiebeln beifügen. Kochzeit 2-3 Stunden. Im Dampfkochtopf 30-45min
2.25 dl Vollrahm	verfeinern
3.0 kg Brot	
30 Paare Wienerli	