

Wienerli im Teig mit Suppe von ursinak

Mengen für 32 Personen

| | |
|-------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|
| 3.2 g Senf | Tube |
| 3.2 g Tomatenpuree | |
| 64 Stück Wienerli | |
| 640 g Specktranchen | |
| 12.8 Stück Eier | |
| 12.8 g Blätterteig | Packungen |
| 256 g Reibkäse | |
| 3.2 dl Öl | |
| 2.4 kg Rüebli | |
| 1.92 kg Lauch | |
| 800 g Zwiebel | Alles Gemüse waschen, rüsten und klein schneiden. Im Öl andünsten. |
| 960 g Kartoffeln | |
| 3.2 g Bouillion | |
| 16 Stück Bouillonwürfel | Bouillonwürfel zugeben und pro Bouillonwürfel mit einem halben Liter Wasser ablöschen. |
| 3.2 Bund Peterli | |
| 400 g Crème fraiche | Sobald das Gemüse weich, aber bissfest ist, unter die Suppe rühren... und servieren. |
| 1.6 kg Buchstabensuppe | |