Bündner Gerstensuppe mit Wienerli von bruder7

Mengen für 127 Personen

6.35 dl Öl	erhitzen
1.59 kg Rollgerste	beifügen
1.27 kg Rüebli	
1.27 kg Lauch	
3.17 kg Schinken	
635 g Zwiebeln	vorbereiten, schneiden, zugeben, auf kleiner Stufe unter ständigem Rühren dünsten
191 g Bouillion	
50.8 Liter Wasser	ablöschen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und besteckte Zwiebeln beifügen. Kochzeit 2-3 Stunden.
9.525 dl Vollrahm	verfeinern, evt. noch Schnittlauch und Peterli darüberstreuen.
102 Paare Wienerli	