Bündner Gerstensuppe (vegi) & Wienerli von Nouri Zeroual

Mengen für 10 Personen

5.0 cl Öl	erhitzen
250 g Rollgerste	beifügen
50 g Zwiebeln	vorbereiten, schneiden, zugeben, auf kleiner Stufe unter ständigem Rühren dünsten
100 g Lauch	
100 g Rüebli	
15 g Bouillion	
170 g Kartoffeln	
1.0 Stück Lorbeerblatt	
2.0 Stück Nelken	
50 g Zwiebeln	Zwiebel mit Nelken + Lorbeerblatt bestecken
4.0 Liter Wasser	ablöschen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und besteckte Zwiebeln beifügen. Kochzeit 2-3 Stunden. Im Dampfkochtopf 30-45min
7.5 cl Vollrahm	verfeinern
1.0 kg Brot	
10 Paare Wienerli	