Wienerli im Teig mit Suppe von ursinak

Mengen für 10 Personen

1.0 g Senf	Tube
1.0 g Tomatenpuree	
20 Stück Wienerli	
200 g Specktranchen	
4.0 Stück Eier	
4.0 g Blätterteig	Packungen
80 g Reibkäse	
1.0 dl Öl	
750 g Rüebli	
600 g Lauch	
250 g Zwiebel	Alles Gemüse waschen, rüsten und klein schneiden. Im Öl andünsten.
300 g Kartoffeln	
1.0 g Bouillion	
5.0 Stück Bouillonwürfel	Bouillonwürfel zugeben und pro Bouillonwürfel mit einem halben Liter Wasser ablöschen.
1.0 Bund Peterli	
125 g Crème fraiche	Sobald das Gemüse weich, aber bissfest ist, unter die Suppe rühren... und servieren.
500 g Buchstabensuppe	