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	