



# Gemüsesuppe mit Brot

von Janick Spielmann

Mengen für 45 Personen

Quelle: Conny

Gewürze: Rosmarin, Pfeffer, Muskatnuss

|                   |  |
|-------------------|--|
| 675 g Zwiebeln    | mit Kräutern anbraten  |
| 13.5 Liter Wasser | zum Kochen bringen   |
| 360 g Bouillion   | dazu geben   |
| 2.7 kg Kartoffeln | dazu geben   |
| 27 Stück Rübli    | schälen, schneiden, dazu geben   |
| 675 g Lauch       | waschen, schneiden, dazu geben   |
| 900 g Sellerie    | rüsten, schneiden, dazu geben<br>Gemüse gar kochen, im Passtevite pürieren |
| 900 g Reibkäse    | zum Verfeinern   |
| 45 g Rosmarin     | abschmecken  |
| 45 g Pfeffer      | abschmecken  |
| 45 g Muskatnuss   | abschmecken  |
| 4.5 kg Brot       |  |