

Kartoffelsuppe

von Yael Geiser

Mengen für 16 Personen

1.6 dl Öl	erhitzen
320 g Zwiebeln	klein schneiden
160 g Lauch	klein schneiden
320 g Rüebli	klein schneiden
1.52 kg Kartoffeln	klein schneiden
64 g Mehl	beifügen und alles im Öl dämpfen
4.0 Liter Wasser	beifügen
4.0 dl Milch	beifügen
48 g Salz	beifügen und das ganze 40-50 Minuten kochen lassen. Kartoffeln mit dem Kochlöffel zerstampfen
160 g Greyerzer	am Ende in die Suppe rühren