



Kartoffelsuppe, Brot&Käse von Philipp Forster

Mengen für 40 Personen

Quelle: http://www.swissmilk.ch/de/rezepte/LM200911_61/kartoffelsuppe.html

Gewürze: Salz

4.0 kg Brot
400 g Käsescheiben
8.0 Stück Knoblauchzehen
1.2 kg Zwiebeln
40 g Ingwer
6.0 kg Kartoffeln mehligkochend
8.0 Liter Bouillon (flüssig)
8.0 dl Rahm

Knoblauch und Zwiebel in der Butter andämpfen. Ingwer und Kartoffeln kurz mitdämpfen, mit der Bouillon ablöschen, halb zugedeckt 15-20 Minuten weich kochen. Alles fein pürieren. Rahm dazugiessen, aufkochen, würzen. Bei Bedarf mit Bouillon verdünnen.