

Kartoffelsuppe (mit Milch) mit Wienerli NS von Nina

Schmitter

Mengen für 14 Personen

1.4 dl Öl	erhitzen
280 g Zwiebeln	klein schneiden
140 g Lauch	klein schneiden
280 g Rüebli	klein schneiden
1.33 kg Kartoffeln	klein schneiden
56 g Mehl	beifügen und alles im Öl dämpfen
3.5 Liter Wasser	beifügen
3.5 dl Milch	beifügen
42 g Salz	beifügen und das ganze 40-50 Minuten kochen lassen. Kartoffeln mit dem Kochlöffel zerstossen
140 g Greyerzer	am Ende in die Suppe rühren
28 Stück Wienerli	kochen, dazu servieren