

# Kartoffelsuppe mit Wienerli von Moritz Kobel

Mengen für 34 Personen

3.4 dl Öl	erhitzen
680 g Zwiebeln	klein schneiden
340 g Lauch	klein schneiden
3.23 kg Kartoffeln	klein schneiden
136 g Mehl	beifügen und alles im Öl dämpfen
8.5 Liter Wasser	beifügen
102 g Salz	beifügen und das ganze 40-50 Minuten kochen lassen. Kartoffeln mit dem Kochlöffel zerstoßen
340 g Greyerzer	am Ende in die Suppe rühren
34 Stück Wienerli	kochen, dazu servieren