

Kartoffelsuppe mit Wienerli von Moritz Kobel

Mengen für 35 Personen

3.5 dl Öl	erhitzen
700 g Zwiebeln	klein schneiden
350 g Lauch	klein schneiden
3.325 kg Kartoffeln	klein schneiden
140 g Mehl	beifügen und alles im Öl dämpfen
8.75 Liter Wasser	beifügen
105 g Salz	beifügen und das ganze 40-50 Minuten kochen lassen. Kartoffeln mit dem Kochlöffel zerstossen
350 g Greyerzer	am Ende in die Suppe rühren
35 Stück Wienerli	kochen, dazu servieren