

Kartoffelsuppe mit Wienerli von Moritz Kobel

Mengen für 45 Personen

4.5 dl Öl	erhitzen
900 g Zwiebeln	klein schneiden
450 g Lauch	klein schneiden
4.275 kg Kartoffeln	klein schneiden
180 g Mehl	beifügen und alles im Öl dämpfen
11.3 Liter Wasser	beifügen
135 g Salz	beifügen und das ganze 40-50 Minuten kochen lassen. Kartoffeln mit dem Kochlöffel zerstossen
450 g Greyerzer	am Ende in die Suppe rühren
45 Stück Wienerli	kochen, dazu servieren