

Kartoffelsuppe mit Wienerli von Moritz Kobel

Mengen für 60 Personen

6.0 dl Öl	erhitzen
1.2 kg Zwiebeln	klein schneiden
600 g Lauch	klein schneiden
5.7 kg Kartoffeln	klein schneiden
240 g Mehl	beifügen und alles im Öl dämpfen
15 Liter Wasser	beifügen
180 g Salz	beifügen und das ganze 40-50 Minuten kochen lassen. Kartoffeln mit dem Kochlöffel zerstoßen
600 g Greyerzer	am Ende in die Suppe rühren
60 Stück Wienerli	kochen, dazu servieren