

## Kartoffelsuppe mit Wienerli von eigeltinger

Mengen für 10 Personen

1.0 dl Öl	erhitzen
200 g Zwiebeln	klein schneiden
100 g Lauch	klein schneiden
950 g Kartoffeln	klein schneiden
40 g Mehl	beifügen und alles im Öl dämpfen
2.5 Liter Wasser	beifügen
30 g Salz	beifügen und das ganze 40-50 Minuten kochen lassen. Kartoffeln mit dem Kochlöffel zerstoßen
100 g Greyerzer	am Ende in die Suppe rühren
10 Stück Wienerli	kochen, dazu servieren