



Raimeux Kartoffel-Gemüsesuppe mit Wienerli von

Christin Leonhardt

Mengen für 10 Personen

1.0 dl Öl	
750 g Rüebli	
200 g Sellerie	
1.0 kg Kartoffeln	
1.0 g Bouillion	
250 g Zwiebel	Alles Gemüse waschen, rüsten und klein schneiden. Im Öl andünsten.
2.5 Liter Bouillon (flüssig)	Bouillonwürfel zugeben und pro Bouillonwürfel mit einem halben Liter Wasser ablöschen.
15 Stück Wienerli	