



Kartoffellauchsuppe mit Wienerli von gelöschter Benutzer

Mengen für 10 Personen

1.0 dl Öl	erhitzen
2.0 Stück Zwiebeln	klein schneiden
100 g Lauch	klein schneiden
500 g Kartoffeln	schälen würfeln
2.0 Stück Rüebli	schälen stückeln
40 g Mehl	beifügen und alles im Öl dämpfen
2.5 Liter Wasser	beifügen
1.0 Stück Bouillonwürfel	
20 g Salz	beifügen und das ganze 40-50 Minuten kochen lassen. Kartoffeln mit dem Kochlöffel zerstoßen
10 Stück Wienerli	kochen, dazu servieren
750 g Brot	
1.0 g Senf	dazu servieren