

Kartoffelsuppe

von Yael Geiser

Mengen für 48 Personen

4.8 dl Öl	erhitzen
960 g Zwiebeln	klein schneiden
480 g Lauch	klein schneiden
960 g Rüebli	klein schneiden
4.56 kg Kartoffeln	klein schneiden
192 g Mehl	beifügen und alles im Öl dämpfen
12 Liter Wasser	beifügen
1.2 Liter Milch	beifügen
144 g Salz	beifügen und das ganze 40-50 Minuten kochen lassen. Kartoffeln mit dem Kochlöffel zerstossen
480 g Greyerzer	am Ende in die Suppe rühren