

Kartoffelsuppe

von Yael Geiser

Mengen für 70 Personen

7.0 dl Öl	erhitzen
1.4 kg Zwiebeln	klein schneiden
700 g Lauch	klein schneiden
1.4 kg Rüebli	klein schneiden
6.65 kg Kartoffeln	klein schneiden
280 g Mehl	beifügen und alles im Öl dämpfen
17.5 Liter Wasser	beifügen
1.75 Liter Milch	beifügen
210 g Salz	beifügen und das ganze 40-50 Minuten kochen lassen. Kartoffeln mit dem Kochlöffel zerstoßen
700 g Greyerzer	am Ende in die Suppe rühren