

Kartoffelsuppe (mit Milch) mit Wienerli von Kiwi

Mengen für 20 Personen

2.0 dl Öl	erhitzen
400 g Zwiebeln	klein schneiden
200 g Lauch	klein schneiden
400 g Rüebli	klein schneiden
1.9 kg Kartoffeln	klein schneiden
80 g Mehl	beifügen und alles im Öl dämpfen
5.0 Liter Wasser	beifügen
5.0 dl Milch	beifügen
60 g Salz	beifügen und das ganze 40-50 Minuten kochen lassen. Kartoffeln mit dem Kochlöffel zerstoßen
200 g Greyerzer	am Ende in die Suppe rühren
50 Stück Wienerli	kochen, dazu servieren
1.0 kg Brot	