Kartoffelsuppe mit Wienerli von Moritz Kobel

Mengen für 15 Personen

1.5 dl Öl	erhitzen
300 g Zwiebeln	klein schneiden
150 g Lauch	klein schneiden
1.425 kg Kartoffeln	klein schneiden
60 g Mehl	beifügen und alles im Öl dämpfen
3.75 Liter Wasser	beifügen
45 g Salz	beifügen und das ganze 40-50 Minuten kochen lassen. Kartofflen mit dem Kochlöffel zerstossen
150 g Greyerzer	am Ende in die Suppe rühren
15 Stück Wienerli	kochen, dazu servieren