



# Kartoffelsuppe mit Wienerli

von Moritz Kobel

Mengen für 17 Personen

1.7 dl Öl	erhitzen
340 g Zwiebeln	klein schneiden
170 g Lauch	klein schneiden
1.615 kg Kartoffeln	klein schneiden
68 g Mehl	beifügen und alles im Öl dämpfen
4.25 Liter Wasser	beifügen
51 g Salz	beifügen und das ganze 40-50 Minuten kochen lassen. Kartofflen mit dem Kochlöffel zerstossen
170 g Gruyére	am Ende in die Suppe rühren
17 Stück Wienerli	kochen, dazu servieren