Kartoffelsuppe mit Wienerli von Moritz Kobel

Mengen für 26 Personen

2.6 dl Öl	erhitzen
520 g Zwiebeln	klein schneiden
260 g Lauch	klein schneiden
2.47 kg Kartoffeln	klein schneiden
104 g Mehl	beifügen und alles im Öl dämpfen
6.5 Liter Wasser	beifügen
78 g Salz	beifügen und das ganze 40-50 Minuten kochen lassen. Kartofflen mit dem Kochlöffel zerstossen
260 g Greyerzer	am Ende in die Suppe rühren
26 Stück Wienerli	kochen, dazu servieren