

Kartoffelsuppe mit Wienerli von Moritz Kobel

Mengen für 30 Personen

3.0 dl Öl	erhitzen
600 g Zwiebeln	klein schneiden
300 g Lauch	klein schneiden
2.85 kg Kartoffeln	klein schneiden
120 g Mehl	beifügen und alles im Öl dämpfen
7.5 Liter Wasser	beifügen
90 g Salz	beifügen und das ganze 40-50 Minuten kochen lassen. Kartoffeln mit dem Kochlöffel zerstossen
300 g Greyerzer	am Ende in die Suppe rühren
30 Stück Wienerli	kochen, dazu servieren