

Kartoffelsuppe mit Wienerli von Moritz Kobel

Mengen für 40 Personen

4.0 dl Öl	erhitzen
800 g Zwiebeln	klein schneiden
400 g Lauch	klein schneiden
3.8 kg Kartoffeln	klein schneiden
160 g Mehl	beifügen und alles im Öl dämpfen
10 Liter Wasser	beifügen
120 g Salz	beifügen und das ganze 40-50 Minuten kochen lassen. Kartoffeln mit dem Kochlöffel zerstossen
400 g Greyerzer	am Ende in die Suppe rühren
40 Stück Wienerli	kochen, dazu servieren