

Kartoffelsuppe mit Wienerli von Moritz Kobel

Mengen für 50 Personen

5.0 dl Öl	erhitzen
1.0 kg Zwiebeln	klein schneiden
500 g Lauch	klein schneiden
4.75 kg Kartoffeln	klein schneiden
200 g Mehl	beifügen und alles im Öl dämpfen
12.5 Liter Wasser	beifügen
150 g Salz	beifügen und das ganze 40-50 Minuten kochen lassen. Kartoffeln mit dem Kochlöffel zerstoßen
500 g Greyerzer	am Ende in die Suppe rühren
50 Stück Wienerli	kochen, dazu servieren