

Kartoffelsuppe (mit Wienerli) von max

Mengen für 10 Personen

Tags: Für Zeltlager, Laktosefrei, Einfach, günstig

1.0 dl Öl	erhitzen
200 g Zwiebeln	klein schneiden
300 g Lauch	in Scheiben schneiden (1 Lauch = 150g)
1.3 kg Kartoffeln	in Würfel schneiden 1x1cm
600 g Rüebli	in halbe Scheiben schneiden
300 g Sellerie	in Würfel schneiden (1 Knollensellerie = 650g)
40 g Mehl	beifügen und alles im Öl dämpfen
2.5 Liter Wasser	beifügen
50 g Bouillion	Beifügen und das ganze 40-50 Minuten kochen lassen. (1 Brühwürfel = 10g, 1 Teelöffel = 5g, 1 Esslöffel = 12,5g)
20 Stück Wienerli	erwärmen, dazu servieren