Kartoffelsuppe (mit Wienerli) von max

Mengen für 40 Personen

Tags: Für Zeltlager, Laktosefrei, Einfach, günstig

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