

Kartoffelsuppe (mit Wienerli) von max

Mengen für 80 Personen

Tags: Laktosefrei, Für Zeltlager, günstig, Einfach

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