

Lauchsuppe

von Pfarre St. Nepomuk

Mengen für 31 Personen

Tags: Einfach

Gewürze: Pfeffer, Salz

Ausrüstung: Pürierstab

2.33 kg Kartoffeln mehligkochend	Schälen und in Würfel schneiden
2.33 kg Lauch	
7.75 Stück Zwiebeln	gehackt
6.2 Stück Knoblauchzehen	gehackt
77.5 g Butter	Alle Zutaten in Butter ca. 4min andünsten.
155 g Bouillion	(50g = 2.5 Essloffel)
4.96 Liter Wasser	Bouillon dazugeben und ca. 20min köcheln bis alles weich ist. Dann pürieren.