Menesctar de riz e lac von marta ostertag

Mengen für 100 Personen

17.5 Liter Wasser	
125 g Salz	
750 g Spinat	statt Spinat Guter Heinrich
2.5 kg Kartoffeln	
1.25 kg Langkornreis	
25 Liter Milch	
750 g Butter	
75 g Knoblauchzehen	3 g = 1 Stück

Salzwasser aufkochen. Brennesselblätter fein schneiden. Kartoffeln in Würfeli schneiden. Reis zusammen mit Kartoffeln und Brennesselnblätter zugeben, 5-10 min köcheln lassen. Milch und Butter zugeben und die Suppe fertig kochen. Knoblauchzehen fein schneiden und am Schluss mitkochen.