

Menesctar de riz e lac von marta ostertag

Mengen für 100 Personen

7.0 Liter Wasser	
40 g Salz	
300 g Spinat	statt Spinat Guter Heinrich
1.0 kg Kartoffeln	
10 g Langkornreis	
7.0 Liter Milch	
250 g Butter	
100 g Knoblauchzehen	

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.