Obwaldner Älplersuppe von markus hauser

Mengen für 41 Personen
Hauptmahlzeit Suppe

Quelle: landwirtschaft.ch
Gewürze: Salz, Kümel

123 g Bratbutter	oder Rapsöl
32.8 EL Mehl	
16.4 Liter Bouillon (flüssig)	
656 g Hörnli	
1.23 kg Kartoffeln	in kleine Würfel schneiden.
12.3 Paare Wienerli	Besser Rauchwürste der Region, fein geschnitten.
410 g Butter	
8.2 Stück Zwiebeln	in Ringe geschnitten.

Zubereitung: Bratbutter oder Rapsöl erhitzen, Mehl bei fügen und unter ständigem Rühren braun rösten, mit Wasser ablöschen. Salz, Streuwürze, Bouillon und Kümmel beigeben, eine Viertelstunde köcheln. Hörnli sowie die Kartoffel und die Würste beigeben. Die Suppe erneut 15 Minuten kochen. Unter - dessen die Butter schmelzen und die Zwiebelringe langsam rösten. Suppe anrichten und die Zwiebelschweize darüber verteilen