

Raimeux Kartoffel-Gemüsesuppe mit Wienerli von

Christin Leonhardt

Mengen für 40 Personen

4 dl Öl	
3.0 kg Rüebli	
800 g Sellerie	
4.0 kg Kartoffeln	
4.0 g Bouillion	
1.0 kg Zwiebel	Alles Gemüse waschen, rüsten und klein schneiden. Im Öl andünsten.
10 Liter Bouillon (flüssig)	Bouillonwürfel zugeben und pro Bouillonwürfel mit einem halben Liter Wasser ablöschen.
60 Stück Wienerli	