

LAUCHRAHMSUPPE

Zutaten:

Für 10 Personen

600g Lauch
300g Kartoffeln
60g Butter
1l Gemüsebrühe
2 – 3 Scheiben Toastbrot
250ml Schlagsahne
Salz
Pfeffer
Muskatnuß



Zubereitung:

Den Lauch putzen und waschen. Die hellen Lauchteile für die Suppe klein schneiden. Die grünen Lauchteile in Würfel oder Rauten schneiden, blanchieren und zum Garnieren verwenden. Die Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Zusammen mit dem Lauch in der Hälfte der Butter anschwitzen. Mit Gemüsebrühe auffüllen und ca. 15 Minuten köcheln lassen. Das Toastbrot in kleine Würfel schneiden und in der restlichen Butter goldbraun anrösten. Die Schlagsahne zur Suppe gießen und diese pürieren. Mit den Gewürzen abschmecken.

Portionsweise mit dem blanchierten lauch, einem Klecks Sahne und ein paar Croitins servieren.