



Benötigte Zutaten

600 g	mehlige Kartoffeln
2 Stangen	Lauch
1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
2 EL	Premium Teebutter
800 ml	Gemüsebrühe
200 ml	Premium Alpenmilch
	Salz, Pfeffer, Muskatnuss
3 - 4 EL	Premium Sauerrahm
	Frühlingszwiebel zum Servieren
	Kresse oder Babyspinat zum Servieren
etwas	Kürbiskernöl zum Servieren
	schwarzer Pfeffer frisch gemahlen zum Servieren

Cremige Kartoffel Lauch Suppe

Eine cremige Kartoffel-Lauch-Suppe wärmt an kalten Tagen und ist gleichzeitig schnell zubereitet. Die mehligkochenden Kartoffeln geben der Suppe auf natürliche Weise eine sämige Konsistenz, während der Lauch ein mildes, leicht süßliches Aroma beisteuert. In vielen Regionen auch schlicht als Lauchsuppe bekannt, gehört sie zu den beliebtesten Suppenklassikern. Ein Schuss Sahne oder Sauerrahm zum Schluss rundet den Geschmack ab.

Anleitung

1. Die Kartoffeln schälen und in mundgerechte Würfel schneiden.
2. Den Lauch gründlich waschen und in feine Ringe schneiden.
3. Zwiebel und Knoblauch fein hacken. In einem großen Topf Butter erhitzen, Zwiebel und Knoblauch glasig anschwitzen, anschließend den Lauch zugeben und kurz mitdünsten.
4. Die Kartoffeln unterrühren, mit der Gemüsebrühe aufgießen und alles etwa 15 bis 20 Minuten sanft köcheln lassen, bis die Kartoffeln weich sind.
5. Die Suppe wird nun teilweise püriert, sodass sie cremig ist, aber noch etwas Struktur behält.
6. Danach die Premium Alpenmilch einrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.
7. Zum Servieren die Suppe in Schalen füllen, mit einem Löffel Premium Sauerrahm verfeinern und nach Belieben mit frischen Kräutern und ein paar Tropfen Kürbiskernöl servieren.

Tipps

Vorwiegend mehligkochende Kartoffeln verwenden, sie zerfallen beim Pürieren besser als festkochende Sorten.



Den Lauch gründlich waschen, da sich zwischen den Blättern oft Sand und Erde sammeln. Am besten in Ringe schneiden und in einer Schüssel mit Wasser schwenken.

Als Einlage passen knusprige Croutons, gebratene Speckwürfel oder geröstete Kürbiskerne.



Ein Rezept von
cookingcatrin.at