Rezept

Kartoffel Lauch Suppe

Zutaten für 8 Portionen

- 50 g Schalotten
- 200 g Lauch1 kg Kartoffeln
- 30 g Butter2 El Öl
- 50 ml Weißwein
- 500 ml Gemüsefond
- Salz Pfeffer
- 1/2 Tl Fenchelsaat
- 250 ml Schlagsahne
- Cayennepfeffer

Schalotten in feine Streifen schneiden. Lauch putzen, gründlich waschen und abtropfen lassen und in Ringe schneiden. Kartoffeln schälen und grob würfeln.

Butter und Öl in einem großen Topf erhitzen. Schalotten, Lauch und Kartoffeln darin glasig andünsten. Mit Wein (wer möchte) ablöschen, mit Fond und 1,5 l Wasser auffüllen und unter Rühren aufkochen. Mit Salz, Pfeffer und Fenchel würzen. Die Suppe 30 Minuten offen bei milder Hitze kochen lassen. Nach 15 Minuten die Sahne zugeben.

Suppe etwas abkühlen lassen und mit einem Schneidstab sehr fein pürieren. Suppe durch ein nicht zu feines Sieb streichen (ergibt 2,5 l Suppe).

Suppe erwärmen, mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken.

Guten Appetit!