Rezept

Kartoffel-Lauch-Süppchen

Ein Rezept von Kartoffel-Lauch-Süppchen, am 12.10.2024

Zutaten

- **400 g** vorwiegend festkochende Kartoffeln
- **2 EL** Butter (am besten gesalzene)
- **100 g** Crème fraîche
- Pfeffer
- **400 g** Lauch
- **1 l** Hühnerbrühe (Gemüsebrühe geht aber genauso)
- Salz
- Kerbel- oder zarte Petersilienblättchen oder Schnittlauchhalme zum Bestreuen

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 310 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln schälen, waschen und in kleine Würfel schneiden. Vom Lauch die Wurzelbüschel und die dunkelgrünen Teile abschneiden. Den Lauch der Länge nach aufschneiden und unter fließendem Wasser gründlich waschen, auch zwischen den Schichten. Den Lauch in feine Streifen schneiden.

2. Butter in einem großen Topf erhitzen. Kartoffeln und Lauch einrühren und kurz andünsten. Mit der Brühe aufgießen und zum Kochen bringen. Den Topfdeckel auflegen und die Suppe 15-20 Minuten bei mittlerer Hitze garen, bis das Gemüse sehr weich ist. Suppe im Topf mit dem Pürierstab oder im Mixer fein pürieren. (Wer die Suppe ganz glatt haben möchte, streicht sie zusätzlich durch ein Sieb.) Die Crème fraîche unterrühren und die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Für die warme Potage parmentier jetzt nur noch die Kräuterblättchen fein hacken oder den Schnittlauch in kleine Röllchen schneiden, auf die heiße Suppe streuen und gleich servieren.

4. Für die kalte Vichyssoise die Suppe abkühlen lassen, noch mal abschmecken und für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen, bis sie richtig kalt ist. Ist es soweit, die Kräuter schneiden, aufstreuen und die Suppe servieren.