

Rezept der Woche

Lauchcremesuppe



Tipp: Mit Baguette servieren.

Zutaten für 2 bis 4 Personen:

- 2 Stangen Lauch
- 2 Kartoffeln
- 1 Schalotte
- 1 Knobizehe
- 200 ml Weißwein
- 0,5 l Gemüsebrühe
- 250 ml Sahne
- 2 EL Butter
- 1 Prise Cayennepfeffer
- 1 Prise Muskat
- Salz/Pfeffer

Zubereitung:

Lauch waschen, putzen und in Streifen schneiden. Die geschälten Kartoffeln würfeln. Schalotte und Knoblauch fein würfeln.

Die Kartoffelwürfel in einer großen Pfanne scharf anbraten. Schalotte dazugeben und 1 min anbraten. Den Knoblauch dazugeben und mit Weißwein ablöschen. Mit Gemüsebrühe aufgießen und abgedeckt 15 bis 20 min leicht köcheln lassen, bis die Kartoffeln bissfest sind.

In der Zwischenzeit die kalte Sahne steif schlagen.

Die Lauchsuppe vom Herd nehmen und pürieren. 2 EL kalte Butter in die Suppe einrühren und die geschlagene Sahne vorsichtig unterziehen. Mit Pfeffer, Salz, Cayennepfeffer und Muskat abschmecken und sofort servieren.