

Lauch-Kartoffelcremesuppe – der Winterklassiker



Perfekte Suppen

Suppen passen super im Winter. Der Klassiker aus Lauch und Kartoffeln geht extrem schnell und gelingt immer. Wer möchte, gibt zusätzlich Würstchen oder Speckwürfel dazu. Mir schmeckt die Suppe am Besten pur. Ist halt ein Klassiker.

Hier die Rezeptur für "**Lauch-Kartoffelcremesuppe**":

Zutaten

(reichen für 4-6 Personen)

- 500 g Kartoffeln, vorwiegend festkochend
- 2 Stangen Lauch
- 1 mittelgroße Zwiebel
- 1 Karotte
- 1 Knoblauchzehe
- 25 g Butter und 1 EL Öl
- 1,5 Liter Gemüse- oder Geflügelbrühe
- 200 g Creme fraiche (mit Kräuter)
- Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- ¼ TL Muskatnuss
- Zum Bestreuen: 4 EL Petersilie, geschnitten

Zubereitung

Kartoffeln und Karotte schälen, vierteln und in feine Scheiben schneiden.

Die Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln.

Den Lauch längs aufschneiden und unter fließend kaltem Wasser gründlich waschen. Vom Lauch den weißen und hellgrünen Teil in Ringe schneiden. Die dunkelgrünen Lauchenden separat fein schneiden und beiseite stellen.

In einem Topf die Butter mit 1 EL Öl erhitzen und darin Zwiebelwürfel, Kartoffelscheiben und Karottenscheiben 3 Minuten bei mittlerer Hitze rösten.

Danach den Lauch mit dem Knoblauch zugeben und kurz umrühren. Mit der Brühe angießen und Deckel aufsetzen. In ca. 20-25 Minuten weich kochen.

Tipp: Um der Suppe eine sattgrüne Farbe zu geben die grünen Lauchringe in ca. 200 ml Wasser ca. 2 Minuten kochen. Dann abgießen (den Saft auffangen) und die Lauchringe eiskalt abschrecken. Beiseite stellen.

Sind die Kartoffeln weich die Creme fraiche (und die blanchierten dunkelgrünen Lauchringe) zugeben und alles fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Wer die Suppe flüssiger möchte verdünnt diese mit mehr Brühe oder Milch.

Serviertipp: Wer möchte kann vor dem Pürieren etwas Gemüseeinlage unpüriert aufheben und anschließend als stückige Einlage verwenden.

