

Kartoffellauchsuppe

Zutaten 4 Personen

- 20 g Butter
- 1 EL Weismehl (20 g)
- 250 g Wasser
- 2-3 Stangen Lauch (ca. 500-600g)
- 1.25 l Wasser oder milde Gemüsebouillon
- 800 g mehliges Kartoffeln (nach dem Rüsten/Schälen)
- 1 TL Weissweinessig
- 100 g Creme Fraiche
- Salz
- Optional : Schnittlauch, Petersilie, Wienerli in Scheiben geschnitten, Knoblauchcroutons...

Vorbereitung

Lauch in schmale Ringe schneiden. Das Grüne kann mit verwendet werden, nur die äussersten zähen Teile werden nicht verwendet. Die Kartoffeln schälen und in ca 1 cm Würfel schneiden

Kochen

Die Butter bei sanfter Hitze schmelzen lassen. Das Mehl einstreuen und mit einem Schneebesen gut mit der Butter vermischen.

Die Mehlbuttermischung kurz ziehen lassen. Mit einem Glas (ca. 250 ml) Wasser aufgiessen und rasch mit dem Schneebesen berühren so dass eine homogene, cremige Masse entsteht. Erst dann das restliche Wasser oder die Gemüsebouillon und den Lauchdazugeben. Bei mittlerer Hitze 10 Minuten köcheln lassen.

Dann die Kartoffeln, 1 Teelöffel Salz und den Weissweinessig dazugeben und weitere 15 min köcheln lassen. Die Kartoffelwürfel sollen weich aber nicht ganz zerkocht sein.

Mit CremeFraiche und Salz abschmecken und vor dem Servieren 10 min ziehen lassen.

Servieren

In die Schalen oder Teller füllend mit gehacktem Schnittlauch bestreuen.