Feine Kartoffelcremesuppe

Die feine Kartoffelcremesuppe wird bei diesem Rezept durch eine ordentliche Menge Lauch ergänzt und schmeckt dadurch besonders lecker.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 45 min

Gesamtzeit: 60 min

Zutaten

600 g	Kartoffeln (mehlig)
50 g	Butter
750 ml	Gemüsebrühe
250 ml	Milch
1 EL	Kresse
2 Stangen	Lauch
1 Prise	Muskatnuss
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
2 Scheiben	Vollkornbrot
1 Stk.	Zwiebel

Zubereitung

1. Für die **feine Kartoffelcremesuppe** zuerst Salzwasser zum Kochen bringen. Die Kartoffeln in der Schale etwa 15 Minuten lang kochen. Anschließend pellen und in Würfel schneiden.

2. Die Zwiebel abziehen und klein hacken. Den Lauch (oder Bärlauch) klein schneiden. Einen Topf mit Gemüsebrühe zum Kochen bringen, Temperatur herunterschalten, bei geringer Hitze sieden lassen.

3. Die Hälfte der Butter in einer Pfanne schmelzen. Zwiebel und Lauch darin zirka 2 Minuten lang dünsten. Die Kartoffelwürfel zufügen und kurz mitbraten. Den Inhalt aus der Pfanne vorsichtig in die Gemüsebrühe geben und die Milch einrühren.

4. Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen und etwa 15 bis 20 Minuten lang leicht köcheln lassen. Die Kresse grob hacken. Das Vollkornbrot in Würfel schneiden. Die restliche Butter zerlassen und das Brot darin knusprig rösten. Die fertige Suppe mit Brotwürfeln und Kresse servieren.

Tipp

Die feine Kartoffelcremesuppe bekommt einen würzigen Geschmack, wenn man sie mit gerösteten Speckwürfeln garniert.