

# Lauchsuppe

Die Lauchsuppe mit Kartoffeln ist eine schmackhafte Gemüsesuppe für viele Anlässe. Das Rezept schmeckt Jung und Alt.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 25 min

**Gesamtzeit:** 40 min



## Zutaten

|        |                                         |
|--------|-----------------------------------------|
| 500 g  | Lauch                                   |
| 2 Stk. | <a href="#">Zwiebel</a>                 |
| 200 g  | Kartoffeln (mehlig kochend)             |
| 3 EL   | Öl                                      |
| 200 ml | Weißwein (trocken)                      |
| 800 ml | Gemüsebrühe                             |
| 100 g  | Crème fraîche                           |
|        | <a href="#">Salz</a>                    |
|        | <a href="#">Pfeffer</a> (aus der Mühle) |

## Zubereitung

1. Für die **Lauchsuppe** die Zwiebeln schälen und grob zerhacken. Den Lauch waschen und in Scheiben schneiden. Die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden.
2. Das Öl in einem Topf erhitzen und den Lauch und Zwiebeln glasig andünsten. Mit Weißwein ablöschen und einreduzieren lassen.
3. Jetzt mit der Gemüsebrühe aufgießen und etwa 20 Minuten bei geringer Hitze zugedeckt köcheln lassen. Mit einem Mixstab pürieren, Creme fraiche einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## Tipp