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.	Zwiebel
200 g	Kartoffeln (mehlig kochend)
3 EL	Öl
200 ml	Weißwein (trocken)
800 ml	Gemüsebrühe
100 g	Créme frâiche
	Salz
	Pfeffer (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