

Feine Kartoffelcremesuppe



Zutaten

500 g Kartoffeln

1 Zwiebel

150 g Lauch

2 EL Butter

800 ml Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer, Muskat

100 g Sahne

1 Bd. Schnittlauch

Für besondere Anlässe lässt sich diese Suppe mit 100 g in Streifen geschnittenem Räucherlachs verfeinern, der nach dem Pürieren zugegeben wird.

Zubereitung

Waschen, schälen, fein würfeln

Putzen, fein würfeln

Waschen, putzen und fein schneiden

In einem Topf erhitzen, die Kartoffeln und das Gemüse darin andünsten

Mit der Brühe ablöschen und kräftig würzen, 15 Min. kochen lassen, anschließend pürieren

Leicht anschlagen und erst kurz vor dem Servieren unterziehen

Fein schneiden, auf die Suppe streuen