

# Lauchsuppe

*Für 4 Personen*

## **Zutaten:**

4 mittelgroße Lauchstangen  
4 mittelgroße Kartoffeln  
50 g Butter  
1,5 L Fleischbrühe (Würfel)  
1/8 L Sahne  
Salz  
Pfeffer

*Zubereitungszeit 60 Minuten*

1. Lauch längs halbieren, waschen und in 1 cm breite Streifen schneiden. Kartoffel schälen und in Würfel schneiden.
2. Lauch in der Butter in 5 Minuten unter Rühren glasig dünsten, Kartoffelwürfel zugeben und weitere 5 Minuten dünsten, mit der Fleischbrühe aufgießen und 40 Minuten garen (im Schnellkochtopf ca. 14 Minuten), Sahne zugeben würzen mit Salz und Pfeffer und mit dem Zauberstab oder Mixer pürieren