

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