

lauch-kartoffelsuppe

schmeckt superlecker, das rezept habe ich vor jahren auf einer scanner-einweihungs-party ergattert

zutaten:

1 lauchstange, kartoffeln ca. 4-6 (ganz nach belieben), kerbel (frisch od. getrocknet), creme fraîche, salz, pfeffer, etwas muskat
(statt salz verwende ich gern gemüsebrühe - wer aus ES oder umgebung kommt - die vom onat)

zubereitung:

den lauch in ringe schneiden, kartoffeln schälen und in wüfel schneiden, beides in butter andünsten (achtung - bloß keinen zu kleinen topf wählen), mit wasser auffüllen, das gemüsezeug sollte gut bedeckt sein, und zum kochen bringen.
nun die gewürze (salz, pfeffer, muskat) dazu und ca. 3/4 Std. kochen lassen. creme fraîche und kerbel dazugeben und nach gemack noch etwas würzen.