

Kartoffel-Lauchcremesuppe

Von Eva Eppard, Appenheim

Zutaten

100g Lauch
1/2 l Brühe
50g Butter
400g Kartoffeln (gewürfelt)
1 Eigelb
1/8 l Sahne
Pfeffer, Salz
Speck und Zwiebeln nach Geschmack

Zubereitung

Den Lauch putzen. Ein Stück vom weißen Ende des Lauchs beiseitelegen.

Den Rest in Stücke schneiden und in der Brühe weichkochen. Danach pürieren und passieren, also durch ein Sieb streichen.

Die Kartoffelwürfel in etwa 30 Minuten weichkochen, mixen, passieren und würzen. Mit dem Eigelb und Sahne verquirlen und die Lauchbrühe dazugeben.

Den weißen Lauch von der Lauchstange in Scheiben schneiden und in der Butter glasig werden lassen.

Die Lauchringe als Einlage in die Suppe geben. Je nach Geschmack mit kross gebratenem Speck und Zwiebelwürfelchen verfeinern.