

Kartoffel-Lauch-Suppe

von Caspar Brenneisen

Mengen für 10 Personen

Nahrhafte Suppe aus Himmelsrand

Quelle: Skyrim Kochbuch (Panini Books)

Tags: Einfach, Vegetarisch

Gewürze: Dill

Ausrüstung: Pürierstab

| | |
|----------------------------------|--------------------------------|
| 25 g Butter | Abwiegen |
| 2.0 Stück Zwiebeln | Fein Würfeln |
| 2.0 EL Mehl | Abmessen |
| 1.25 Liter Bouillon (flüssig) | Anmischen |
| 3.0 dl Milch | Abmessen |
| 1.25 kg Kartoffeln mehligkochend | Schälen und Würfeln |
| 150 g Greizer | Gerieben |
| 750 g Lauch | In streifen schneiden, Waschen |
| 500 g Crème fraîche | |

Butter bei mittlerer Hitze schmelzen lassen.

Zwiebeln zugeben und andünsten.

Das Mehl begeben und etwas weiter kochen, bis das Mehl aufgelöst ist.

Bouillon und Milch zugeben, sowie die Kartoffel-Stücken und den Lauch beifügen.

Die Temperatur erhöhen, damit die Suppe köcheln kann bis die Kartoffeln weich sind. Das dauert ca. 15 Minuten.

Die Suppe pürieren, bis die Textur gleichmässig ist.

Käse und Gewürze zufügen und nach Wunsch Sauerram.

Fertig!