

Kartoffel-Lauch-Suppe

von Caspar Brenneisen

Mengen für 10 Personen

Nahrhafte Suppe aus Himmelsrand

Quelle: Skyrim Kochbuch (Panini Books)

Tags: Vegetarisch, Einfach

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 Greyerzer	Gerieben
750 g Lauch	In streifen Schneiden, Waschen
500 g Crème fraiche	

Butter bei mittlerer Hitze schmelzen lassen.

Zwiebeln zugeben und andünsten.

Das Mehl beigegeben 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!