Kartoffel-Lauch-Suppe von Caspar Brenneisen

Mengen für 35 Personen
Nahrhafte Suppe aus Himmelsrand

Quelle: Skyrim Kochbuch (Panini Books)
Tags: Einfach, Vegetarisch
Gewürze: Dill
Ausrüstung: Pürierstab

87.5 g Butter	Abwiegen
7.0 Stück Zwiebeln	Fein Würfeln
7.0 EL Mehl	Abmessen
4.375 Liter Bouillon (flüssig)	Anmischen
1.05 Liter Milch	Abmessen
4.375 kg Kartoffeln mehligkochend	Schälen und Würfeln
525 g Greyerzer	Gerieben
2.63 kg Lauch	In streifen Schneiden, Waschen
1.75 kg Crème fraiche	

Butter bei mittlerer Hitze schmelzen lassen.
Zwiebeln zugeben und andünsten.
Das Mehl beigeben und etwas weiter Kochen, bis das Mehl aufgelöst ist.

Boullion und Milch zugeben, sowie die Kartoffel-Stücken und den Lauch beifügen.
Die Temaratur 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!