

Lauch-Chicorée-Suppe 2 von Madeleine Kindermann

Mengen für 31 Personen

2.33 kg Lauch	in feine Streifen schneiden
1.55 kg Chicoree	in feine Streifen schneiden
1.55 kg Kartoffeln	schälen und in Würfel schneiden
6.2 Stück Knoblauchzehen	fein schneiden (1 Stück = 1 Zehe)
155 g Butter	
620 g Zwiebel	Zwiebel fein schneide und kurz in Butter andünsten danach Kartoffeln, Lauch, Chicorée und Knoblauch zur Zwiebel geben (1 Zwiebel ca. 80g)
69.8 g Weissmehl	mit Mehl bestäuben
3.875 dl Weisswein	mit Weisswein ablöschen
10.9 Stück Bouillonwürfel	1 Würfel für ca. 500ml Bouillon mit Bouillon aufgiessen und ca 15min kochen lassen. Mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen.
3.875 dl Vollrahm	Suppe mit Rahm verfeinern
31 g Peterli	fein hacken und Suppe damit garnieren