

Lauchsuppe

von Moritz Kobel

Mengen für 12 Personen

| | |
|------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| 900 g Lauch | in feine Streifen schneiden |
| 600 g Kartoffeln | schälen und in Würfel schneiden |
| 60 g Butter | Kartoffeln und Lauch in Butter andämpfen |
| 27 g Weissmehl | mit Mehl bestäuben |
| 1.5 dl Weisswein | mit Weisswein ablöschen |
| 2.1 Liter Bouillon (flüssig) | mit Bouillon aufgiessen und ca 15min kochen lassen. Mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen. |
| 1.5 dl Vollrahm | Suppe mit Rahm verfeinern |
| 12 g Peterli | fein hacken und Suppe damit garnieren |