

# Lauchsuppe

von Roman Müller

Mengen für 40 Personen

Tags: Einfach

Gewürze: Salz, Pfeffer

Ausrüstung: Pürierstab

3 kg Kartoffeln mehligkochend	Schälen und in Würfel schneiden
3 kg Lauch	
10 Stück Zwiebeln	gehackt
8.0 Stück Knoblauchzehen	gehackt
100 g Butter	Alle Zutaten in Butter ca. 4min andünsten.
200 g Bouillion	(50g = 2.5 Essloffel)
8.0 dl Weisswein	Ablöschen
6.4 Liter Wasser	Bouillon dazugeben und ca. 20min köcheln bis alles weich ist. Dann pürieren.
4.0 dl Vollrahm	Nochmal aufkochen und Rahm dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.