

Lauchsuppe

von Emanuel Wyss

Mengen für 10 Personen

Tags: Einfach

Gewürze: Salz, Pfeffer

Ausrüstung: Pürierstab

750 g Kartoffeln mehligkochend	Schälen und in Würfel schneiden
750 g Lauch	
2.5 Stück Zwiebeln	gehackt
2.0 Stück Knoblauchzehen	gehackt
25 g Butter	Alle Zutaten in Butter ca. 4min andünsten.
2.5 Liter Bouillon (flüssig)	Bei Bedarf auch mehr. Köcheln lassen und dann alles pürieren
1.0 dl Vollrahm	Nochmal aufkochen und Rahm dazugeben. (ACHTUNG: Für laktosefreie Variante zuvor 2 Portionen wegnehmen) Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2 cl laktosefreier Rahm	