

# Lauch-Portwein-Suppe

---

Lauch-Portwein-Suppe

Zutaten für 4-6 Personen

Schwierigkeitsgrad: Einfach

Zubereitungszeit: 60 Min.

Menu: [20.11.2013](#)

Creation: [Enrico Caruso](#)

500 g Lauch  
1 kleine Kartoffel  
1 Zwiebel  
25 g Butter  
300 ml Gemüsebouillon  
300 ml weisser Portwein  
50 g Stilton (englischer Blauschimmelkäse)  
150 ml Rahm  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
frisch geriebene Muskatnuss  
100 ml Halbrahm  
1 Bund Schnittlauch

1 Vom Lauch den grünen Teil (etwa  $\frac{1}{3}$ ) abschneiden und in kleine Würfelchen schneiden. Den hellgrünen und weissen Teil in feine Ringe schneiden. Die Kartoffel schälen und klein würfeln. Die Zwiebel schälen und fein hacken.

2 In einem Topf die Butter schmelzen. Lauchringe und Zwiebel darin andünsten. Kartoffel, Bouillon sowie Portwein beifügen, aufkochen und alles zugedeckt weich garen.

3 Gleichzeitig in einem zweiten Topf etwas Wasser aufkochen.

~~Die Lauchwürfelchen darin 5 Minuten blanchieren. In ein Sieb ab-~~  
giessen und unter kaltem Wasser abschrecken. Beiseitestellen.

