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 ⅓) 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 abgiessen und unter kaltem Wasser abschrecken. Beiseitestellen.