

Kartoffelsuppe

Kartoffelsuppe

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: einfach

Zubereitungszeit: ...

Menu: [11.02.2015](#)

Creation: [Ruedi Wegmann](#)

Zutaten:

75 g Lauch (nur der weisse, unterste Teil)
2 KL Butter
ca. 10 dl Geflügelbouillon
375 g geschälte Kartoffeln
3 EL Rahm
Salz
ein Hauch Cayenne
eine Spur Muskatnuss
Schnittlauch

Zubereitung:

Lauch sorgfältig waschen, in Streifen schneiden und in der Butter kurz dünsten. Mit ca. 5 dl Bouillon ablöschen.

Kartoffeln waschen, kleinschneiden, zufügen und zugedeckt auf kleinem Feuer weichgaren.

Im Mixer fein pürieren, durch ein Sieb streichen und mit der restlichen Bouillon zur gewünschten Konsistenz verlängern.

Rahm zufügen, die Suppe kurz vors Kochen bringen, vorsichtig würzen, in heisse Tassen füllen und mit Schnittlauchröllchen bestreuen.