

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.