Lauch Kartoffel Creme Suppe

Rezept: 0103 **Liste:** 3.7. Suppen
Kategorie: Kartoffel, Lauch,
Quelle: CookBack

Zutatenliste für 2 Personen

400 ml Gemüsefond
150 g Kartoffeln
250 g Lauchstangen
½ Zwiebel, rot
100 EL Sahne
1-2 EL Schnittlauch
1 Knoblauchzehe, groß
1 Ingwer Stück, Größe Knoblauch
30 g Butter
1 Prise Cheyenne Pfeffer
1 Prise Muskat Abrieb
Crème fraîche Kräuter
Salz und Pfeffer

Rezeptbeschreibung

Die Kartoffeln schälen und in grobe Würfel schneiden, den Schnittlauch waschen trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden. Den Lauch in Scheiben schneiden, waschen und trocken tupfen. Einen kleinen Teil vom Lauch zurücklegen und zum Ende hin in einer Pfanne anbraten für die Garnitur.
Den Knoblauch, Ingwer und die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Einen ausreichend großen Topf erhitzen und die Butter darin schmelzen lassen. Zwiebel, Ingwer und Knoblauch in der Butter bei milder Hitze glasig dünsten. Lauch und Kartoffel dazu geben und 5 Minuten lang ebenfalls anschwitzen. Nun alles mit dem Gemüsefond ablöschen und für gut 15-20 Minuten bei niedriger Hitze zugedeckt köcheln lassen.
Die Suppe mit einem Pürierstab glatt pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Erneut bei kleiner Hitze 5 Minuten ziehen lassen. Appetitlich auf Teller oder Schale anrichten und mit einem Esslöffel Crème fraîche Kräuter und dem frischen Schnittlauch, sowie dem gebratenen Lauch garnieren.