

# Lauch-Chicorée-Suppe

von Madeleine Kindermann

Mengen für 10 Personen

750 g Lauch	in feine Streifen schneiden
500 g Chicoree	in feine Streifen schneiden
500 g Kartoffeln	schälen und in Würfel schneiden
2.0 Stück Knoblauchzehen	fein schneiden (1 Stück = 1 Zehe)
50 g Butter	
200 g Zwiebel	ca. 2.5 Stück Zwiebel fein schneide und kurz in Butter andünsten danach Kartoffeln, Lauch, Chicorée und Knoblauch zur Zwiebel geben (1 Zwiebel ca. 80g)
22.5 g Weissmehl	mit Mehl bestäuben
1.25 dl Weisswein	mit Weisswein ablöschen
3.5 Stück Bouillonwürfel	17.5dl Bouillon ca. 3.5Würfel (1 Würfel für 500ml Bouillon)  mit Bouillon aufgiessen und ca 15min kochen lassen. Mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen.
1.25 dl Vollrahm	Suppe mit Rahm verfeinern
10 g Peterli	fein hacken und Suppe damit garnieren