

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	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	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