

Lauchsuppe

von Moritz Kobel

Mengen für 10 Personen

750 g Lauch	in feine Streifen schneiden
500 g Kartoffeln	schälen und in Würfel schneiden
50 g Butter	Kartoffeln und Lauch in Butter andämpfen
22.5 g Weissmehl	mit Mehl bestäuben
1.25 dl Weisswein	mit Weisswein ablöschen
1.75 Liter Bouillon (flüssig)	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