Lauchsuppe von Roman Müller

Mengen für 10 Personen

Tags: Einfach

Gewürze: Pfeffer, Salz

Ausrüstung: Pürierstab

750 g Kartoffeln mehligkochend	Schälen und in Würfel schneiden
750 g Lauch	
2.5 Stück Zwiebeln	gehackt
2.0 Stück Knoblauchzehen	gehackt
25 g Butter	Alle Zutaten in Butter ca. 4min andünsten.
50 g Bouillion	(50g = 2.5 Essloffel)
2.0 dl Weisswein	Ablöschen
1.6 Liter Wasser	Bouillon dazugeben und ca. 20min köcheln bis alles weich ist. Dann pürieren.
1.0 dl Vollrahm	Nochmal aufkochen und Rahm dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.