

Lauchsuppe

von Roman Müller

Mengen für 20 Personen

Tags: Einfach

Gewürze: Salz, Pfeffer

Ausrüstung: Pürierstab

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