

Lauchsuppe

von Pfarre St. Nepomuk

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) |
| 1.6 Liter Wasser | Bouillon dazugeben und ca. 20min köcheln bis alles weich ist. Dann pürieren. |