

Erdäpfel-Lauchsuppe

35–45 Min

Zutaten für 6 Portionen

= Kotányi Produkte

50 g	Butter
1 Stk.	Zwiebel
3 EL	Neue Küche Gewürzzubereitung für Kartoffel
250 g	Kartoffeln, festkochend
125 ml	Weißwein, trocken
700 ml	Klare Gemüsesuppe
200 ml	Schlagobers
1 TL	Meersalz jodiert fein
1 Prise	Pfeffer schwarz gemahlen

Zubereitung

1. Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Den Lauch waschen und in Scheiben schneiden.
2. Die Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden.
3. Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebel darin anschwitzen. Lauch und Kartoffel zugeben und ebenso anschwitzen. Kartoffel Gewürzzubereitung beigeben und kurz mitdünsten, dann mit dem Weißwein ablöschen.
4. Mit der Gemüsesuppe aufgießen und mindestens 15 Minuten köcheln lassen, bis die Kartoffel weich sind.
5. Schlagobers zugeben und mit einem Stabmixer fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

TIPP: Tipp: Um am großen Abend nicht unnötig in Stress zu kommen, kann die Suppe auch problemlos am Vorabend zubereitet werden.