

Bioleks: Kartoffel-Lauch-Suppe

 happy-mahlzeit.com/koch-shows/alfredissimo/bioleks-kartoffel-lauch-suppe/

Zutaten:

- 500g Kartoffeln
- 3-4 Stangen Lauch
- 1 1/2 Liter Hühnerbrühe
- 1/10 Liter trockener Weißwein
- 1 + 1/2 Bund Schnittlauch
- 1 Becher Crème fraîche
- Muskatnuß
- Salz
- weißer Pfeffer

Zubereitung:

Den weißen und hellgrünen Teil von den Lauchstangen halbieren, unter fließendem Wasser gründlich waschen und in ca. 1cm breite Streifen schneiden.

Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und zusammen mit dem Lauch in einen Topf geben. Brühe und Wein zugießen und ca. 30 Minuten ganz weich kochen. Dann alles durch ein Sieb in einen 2. Topf passieren und die Rückstände im Sieb gründlich ausdrücken.

Crème fraîche unter das Gemüse-Püree rühren, einmal kurz aufkochen und mit Salz, Pfeffer sowie einem Hauch geriebener Muskatnuß abschmecken.

Schnittlauch waschen, in Röllchen schneiden und vor dem Servieren auf die Suppe streuen.

Rezept: Alfred Biolek

Quelle: alfredissimo! 8.11.1996

Prominenter Gast: Walter Plathe