



## Lauchsuppe mit Senfrahm

In eine Lauchsuppe, vor allem in eine pürierte Lauchsuppe gehört auch Kartoffel, um sie zu binden und cremiger zu machen. Sie lässt sich auch sehr gut variantenreich erweitern. Mit Senf und Sauerrahm schmeckt sie etwas herber und rustikaler.

### Zutaten (2 Vorspeisen)

160g	Lauch
30g	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
60g	Kartoffel
4dl	Gemüsebouillon
30g	Sauerrahm
2-3Tl	Dijon-Senf
10g	Tafelbutter
	Muskatnuss, Pfeffer
	Bratbutter

### Zubereitung

Dunkelgrüne und angetrocknete Stängelteile und den Wurzelansatz vom Lauch wegschneiden. Lauch je nach Dicke längs halbieren oder vierteln. Die oberen, losen Blatteile kurz abspülen, um allfällige Sandreste zu entfernen. Lauch zu dünnen Scheibchen schneiden. Teile mit kräftigem Grün für die Dekoration beiseite legen.

Zwiebel und Knoblauch hacken. Kartoffel schälen und zu kleinen Würfelchen schneiden.

Zwiebel, Knoblauch und Kartoffel andünsten, bis die Zwiebel glasig ist. Lauch zugeben, kurz mitdünsten und die Bouillon dazugießen. Suppe ca. 30 Minuten köcheln lassen.

Suppe in ein hohes Gefäß giessen und mit dem Stabmixer fein pürieren. Zurück in die

Pfanne geben. Sauerrahm und Senf miteinander verrühren und in die Suppe einrühren. Mit Pfeffer und Muskatnuss würzen. Nochmals ca. 10 Minuten leicht köcheln lassen.

Tafelbutter in einem Pfännchen leicht aufschäumen lassen, das beiseite gestellte Lauchgrün zugeben und 12-15 Minuten sanft dünsten. Falls Röstspuren zu entstehen drohen, 1El Wasser zugeben.

Suppe anrichten und mit dem Lauchgrün dekorieren.







