



## Lauchsuppe mit Morcheln

Lauch und Morcheln mit ihrem erdigen, rauchigen Geschmack ergänzen sich vorzüglich. Ohne zu übertreiben: Die Beiden sind ein Traumpaar. Man sollte getrocknete Morcheln verwenden, sie sind deutlich geschmacksintensiver als die frischen Pilze. Wenn sie beim andünsten gut gesalzen und leicht gepfeffert werden, kommt ihr Eigengeschmack noch besser zur Geltung.

### Zutaten (2 Vorspeisen)

180g Lauch  
12g Morcheln getrocknet  
70g Kartoffel  
4dl Gemüsebouillon  
Muskatnuss  
Salz und Pfeffer  
Olivenöl

### Zubereitung

Morcheln 1 Stunde in wenig lauwarmem Wasser einweichen. Morcheln leicht im Wasser schwenken, damit allfällige Sandreste abfallen, leicht ausdrücken und längs halbieren, grosse Exemplare auch quer halbieren.

Lauch putzen und zu 5mm dicken Scheiben schneiden. Davon 1 knappe handvoll schöne, grüne Scheiben beiseite stellen. Kartoffel schälen und zu kleinen Würfeln schneiden. Beides zusammen in wenig Olivenöl andünsten. Bouillon zugießen und ca. 25 Minuten köcheln lassen. In ein hohes Gefäß geben, mit dem Stabmixer fein pürieren und in die Pfanne zurückgeben. Mit Muskatnuss und wenig Pfeffer abschmecken. Suppe warmhalten.

Morcheln in Olivenöl ca. 3-4 Minuten andünsten, dabei salzen und leicht pfeffern.

Lauchgrün und 2-3EL abgeseihtes Einweichwasser zugeben. 15 bis 20 Minuten zugedeckt leicht köcheln lassen, dabei ab und zu etwas vermischen.

Suppe in Tellern anrichten und die Morcheln mit dem Lauch darauf geben.





