

# Kartoffel-Lauchsuppe

dg: sg

Eine einfache und wunderbare Suppe, welche sich auf verschiedenste Arten variieren lässt.

12 Personen

1.2 L Suppe

500 g Quarantina, Bintje oder Ratte, mehligkochend, in Würfel

150 g weisse Teile vom Lauch

1.5 Zwiebeln, fein geschnitten

50 g Butter

1 L Rindsbouillon, etwas zu wenig gesalzen

wenig Fleur de sel de Guérande

wenig Weisser Pfeffer

wenig Muskatnuss

Zwiebeln und Lauch auf kleiner Flamme 10 Minuten in Butter anziehen. Kartoffelwürfel zugeben und mit Fond auffüllen. 40 Minuten köcheln.

Abschmecken und die Kartoffeln leicht verstampfen, resp. mixen.

In Tassen füllen und im letzten Moment vor dem Servieren eine Prise Fleur de sel darüber streuen.

## Varianten

- Mit gebratenen Steinpilzen zubereiten.
- Ist auch mit Périgord-Trüffel sehr gut.
- Nach Lust mit Speck, Liscio oder Kerbel variieren.