Nah&Frisch



Kotanyi Professional

Kartoffel-Lauch-Suppe

Suppe

Zubereitung

Lauch mit 2 EL Olivenöl glasig dünsten und zur Seite stellen. 400 g Kartoffeln grob schneiden, mit 2 EL Olivenöl anrösten, Gewürze, Salz und Zucker dazugeben und mit Wasser aufgießen. Sind die Kartoffel weich, Lorbeerblätter herausnehmen, Suppe passieren und Schlagobers hinzufügen. In der Zwischenzeit 200 g Kartoffeln würfelig schneiden, in einer Pfanne mit Olivenöl 5 Min. braten und zusammen mit dem Lauch in der Suppe aufkochen. So lange ziehen lassen, bis die Kartoffelstücke bissfest sind.
Tipp: Verfeinern können Sie die Kartoffel-Lauch-Suppe mit geräucherten Forellenstücken. Im Sommer ist die Suppe auch kalt ein Genuss.

Zutaten

- 600 g geschälte Kartoffeln
- 200 g Lauch (halbiert, in Streifen geschnitten)
- 1 l Wasser
- 6 EL Olivenöl
- 50 ml Schlagobers
- 1/2 TL Kotányi Muskatnuss
- 1/2 TL Kotányi gemahlener schwarzer Pfeffer
- 1 EL Salz
- 1 EL Zucker
- 1 TL Kotányi Majoran
- 3 Kotányi Lorbeerblätter
- 1 TL Kotányi Rosmarin