




Leckere Kartoffel-Lauch-Suppe zum Aufwärmen

Eine heiße Suppe wärmt kalte, klamme Finger wieder auf, dampft und duftet und schmeckt herrlich. Besonders gern mag Conni pürierte Kartoffel-Lauchsuppe. Die ist schnell gekocht und schmeckt auch am nächsten Tag immer noch so lecker!

Das Rezept dafür hat ihre Mutter vom Schüleraustausch aus Frankreich mitgebracht. Auf Französisch heißt die Suppe Vichyssoise, das spricht man ungefähr Wieschiswaas aus. Lustig, oder?

 30 Minuten

 Mittel

 1 großer Topf

Zutaten

6	große Kartoffeln
5	dicke Stangen Lauch
3 Esslöffel	Butter
1,5 Liter	Brühe
250 Gramm	Sahne
Ein halbes Bund	geschnittene Schnittlauchröllchen oder gehackte Petersilie

Das brauchst du noch

Einen Topf

Einen Pürierstab

Schritte

- 1** Schle, wasche und wrfele die Kartoffeln.
- 2** Putze den Lauch gründlich. Das ist wichtig, weil sich oft Sand in ihm versteckt. Um den Sand gut auswaschen zu können, gibt es einen kleinen Trick. Du schneidest das untere Ende der Lauchstange und den zerfransten oberen grünen Teil ab und schneidest dann mit dem Gemusemesser einmal längs vom weißen Ende bis zum Beginn des grünen Teils. Dabei ist es wichtig, dass Du den Lauch nur einschneidest und nicht durchschneidest. Das Ende mit dem Schnitt hltest Du unter den Wasserhahn und faltest es leicht auseinander, damit das Wasser einmal durch alle Schichten laufen kann. Nach dem Waschen schneidest Du den Lauch in Ringe.
- 3** Erhitze die Butter in einem großen Topf und dnste die Kartoffeln und den Lauch darin an. Röhre dabei immer wieder alles mit einem Holzlöffel gut um.
- 4** Salze und pfeffere das Gemuse und gieße die Brühe in den Topf. Lass Deine Suppe einmal aufkochen und lass sie anschließend so lange leicht köcheln, bis die Kartoffeln fast zerfallen.
- 5** Nun musst Du die Suppe mit dem Pürierstab glatt pürieren. Dabei lässt Du Dir am besten die ersten Male von einem Erwachsenen helfen, denn beim Pürieren kann es ziemlich spritzen.
- 6** Zuletzt gibst Du die Sahne und die Kräuter dazu, kochst die Suppe noch einmal kurz auf und schmeckst sie mit Salz und Pfeffer ab. Aber bitte vorher ordentlich pusten, denn die Suppe ist sehr heiß.
- 7 Und noch ein Tipp:**
Nach demselben Prinzip kannst Du aus beinahe jedem Gemuse eine köstliche Suppe kochen: Gemuse klein schneiden, in Butter andünsten, mit Brühe auffüllen, weichkochen, pürieren und zuletzt mit Sahne und Kräutern verfeinern. Probiere es doch einmal mit Deinem Lieblingsgemuse aus oder experimentiere ein wenig. Tolle Kombinationen sind beispielsweise Karottensuppe mit Kokosmilch statt Sahne, Kürbissuppe mit einem Hauch Zimt und etwas geriebenem Ingwer statt Kräutern, Erbsensuppe mit etwas klein gehackter Minze. Fallen dir noch mehr leckere Kombinationen ein?