

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Zubereitungszeit: 45 Minuten } 1 Stunde

ZUTATEN für ... Personen		4 - 6
Lauchstangen, dick	St.	2 (~500 g)
Kartoffeln, mittelgroß	St.	4 (~350 g)
Butter	EL	2
Salz, Pfeffer		
Wacholderbeere	St.	1
Gemüse- oder Hühnerbrühe	ml	1000
Sahne oder Crème fraîche	ml	100
Muskat		
außerdem		
Weißbrotscheiben	St.	2
Butter	EL	4
Petersilie, glatt		
Paprika, mild	EL	1 gehäuft

VORBEREITEN:

1. Lauch äußere harten Blätter entfernen und nur weißen bis hellgrünen Teil verwenden. Längs teilen. Gut waschen. Quer in kleine Halbringe schneiden.
2. Kartoffeln in etwa ein Zentimeter große Würfel schneiden.
3. 1 Liter Brühe bereithalten

ZUBEREITUNG:

1. Lauch und Kartoffeln in Butter andünsten.
 2. Salzen, pfeffern und zerdrückte Wacholderbeere zufügen.
 3. Brühe zugeben und zugedeckt 30 Minuten leise kochen lassen bis alles gut weich gekocht ist.
 4. Suppe mit Mixstab pürieren.
 5. Sahne bzw. Crème fraîche hinzufügen und nochmals kurz pürieren.
 6. Mit Muskat abschmecken und servieren bzw.:
- außerdem**
7. Weißbrot würfeln und in Butter hellbraun rösten. Croûtons in feingehackter Petersilie schwenken bis Croûtons rund um grün sind.
 8. Restliche Butter in Töpfchen schmelzen und mit Paprika mischen.
 9. Suppe in Tellern anrichten. Mit Croûtons darüber streuen und ein paar dekorative rote Kleckse mit der roten Butter machen.

BEILAGEN / GETRÄNKE:

- * Croûtons
- * Weißburgunder, Sauvignon Blanc