

Sendungsdokument „Silvia kocht“

Fotocredit: Simeon Baker



Kartoffel-Lauch-Suppe

Koch: Christian Göttfried

Zutaten

(4 Personen)

Für die Suppe

- 2 Stangen Lauch
- 1 Zwiebel
- 2 EL neutrales Pflanzenöl
- 1 Knoblauchzehe
- 800 g mehlig Kartoffeln
- 1 l Gemüsebrühe
- 200 ml Wasser
- ½ TL getrockneter Thymian (oder Kräuter nach Wahl)
- 1 EL Schaffrischkäse
- Salz
- Pfeffer

Für die Einlage

- getrocknete Lammwürste
- eine Handvoll Schwarzbrotwürfel

Für die Garnitur

- Creme fraîche
- frischer Schnittlauch

Zubereitung

1. Für die Suppe den Lauch putzen, dann der Länge nach halbieren und durch alle Schichten Wasser fließen lassen. Den weißen und hellgrünen Teil des Lauches dann in feine Streifen oder Ringe schneiden. Die Zwiebel in feine Würfel schneiden.
2. Als nächstes das Pflanzenöl in einem großen Topf auf mittlerer Stufe erhitzen. Zuerst die Zwiebeln und dann den Lauch dazugeben und mit einer Prise Salz würzen, anschließend etwa 10 Minuten bei mittlerer Hitze weich werden lassen (der Lauch soll nicht bräunen). Dabei mit dem Kochlöffel ab und zu umrühren. Danach den Knoblauch kurz mit anbraten, aber nicht zu lange, sonst verbrennt er.
3. Währenddessen die Kartoffeln schälen und in 1,5 cm große Würfel schneiden. Diese in den Topf dazugeben und mit der Gemüsebrühe und dem Wasser aufgießen. Nun den getrockneten Thymian begeben, die Suppe einmal aufkochen lassen und dann bei mittlerer Hitze 15 Minuten köcheln lassen, bis die Kartoffeln gar sind.
4. Den Topf vom Herd nehmen, den Schaffrischkäse einrühren und alles mit einem Pürierstab cremig mixen. Die Suppe in tiefen Tellern anrichten und die kleingeschnittenen, getrockneten Lammwürste und die Schwarzbrotwürfel in einer Pfanne ohne Fett anbraten und in die Suppe geben.
5. Zum Schluss die Suppe mit einem Klecks Creme fraîche und frischem Schnittlauch garnieren.