Michel
Bingen am Rhein

# Lauchkartoffelsuppe

ein Klassiker der satt macht und vor allem schmeckt d...



## ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

| | |
|---|---|
| 1 kg | Kartoffeln (vorw. festkochend) |
| 700 g | Lauch |
| 1 | dicke Zwiebel |
| 2 | Knoblauchzehen |
| 100 g | Speckwürfel |

Pfeffer, Salz, je ½ TL Piment + Wacholder, Majoran...
0,5 l Buttermilch
Petersilie gehackt
Meerrettich
Und wer will: 250g Fleischwurst, dünne Scheiben ...

## ZUBEREITUNG

Kartoffel schälen, in Würfel schneiden, Zwiebel und Knoblauch fein hacken. Speck in etwas Öl anbraten, Zwiebel und Knobi zugeben, mitdünsten; Kartoffeln untermischen, salzen, pfeffern und 1 Tasse Wasser angießen; zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 20 Min. köcheln lassen, bis Kartoffeln gar sind. Inzwischen Lauch putzen und in fingerbreite Scheiben schneiden; nach der halben Garzeit zu Kartoffeln geben; Piment, Wacholder + Majoran zermörsern und mit Lorbeerblättern einrühren. Fast am Ende der Garzeit Buttermilch angießen und ohne Deckel kurz einkochen lassen, damit Suppe andickt; ggf. mit Kartoffelstampfer alles kurz eindrücken. Gehackte Petersilie einrühren und abschmecken; ggf. Fleischwurst in der Suppe erwärmen.

Passt zu: Riesling Quarzit · Drachenblut