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