

Lauch-Cremesuppe



Bild: Die dunklen Karottenstreifen stammen von einer violetten Urmöhre

Ein Rezept aus meiner Realschulzeit. Ja, wir haben noch Kochen in der Schule gelernt.

Die Lauchsuppe schmeckt prima im Winter und wärmt von innen. Zusammen mit einer Mehlspeise ein feiner Mittagstisch.

Zutaten:	Zubereitung:
1 Stange Lauch	halbieren und zwischen den Blättern gründlich waschen. In feine Ringe schneiden. Den Lauch in
1 Eßl Butter	in einem Topf andünsten. Mit
1 Liter Gemüsebrühe	auffüllen und den Lauch weich kochen.
1 Eßl Mehl mit 1 Eßl Butter	verkneten und die Suppe damit binden. Mit

1 gutem Schuß Sahne oder Creme fraiche	pürieren.
1 große gelbe Rübe	erst in feine Scheiben schneiden (Brotmaschine) dann der Länge nach in Fingerlange Stücke und anschließend in feine Streifen schneiden (Juliene). Einen Teil in die fein pürierte Suppe geben. Einten Teil zum Dekorieren der Teller aufbewahren. Mit
Salz, Pfeffer	abschmecken

Tipp: Wer möchte, kann auch kleine Kartoffelwürfel mit in der Brühe kochen. Dazu 3 große Kartoffeln schälen, in 1x1 cm Würfel schneiden und in der Brühe zusammen mit dem Lauch mitkochen und anschließend pürieren.