



Kartoffel-Lauch- Suppe



Zubereitung:

Schalotten in feine Streifen schneiden, Lauch putzen und beides gründlich waschen und abtropfen lassen.

Dann alles in Ringe schneiden. Danach die Kartoffeln schälen und grob würfeln.

Butter und Öl in einem großen Topf erhitzen.

Schalotten, Lauch und Kartoffeln darin leicht andünsten.

Mit Wein ablöschen und danach mit Fond und 1,5 l Wasser auffüllen.

Mit Salz, Pfeffer würzen.

Die Suppe 30 Minuten offen bei milder Hitze kochen lassen.

Nach 15 Minuten die Sahne zugeben.

Für die Einlage Würste in feine Scheiben schneiden. Kapern abtropfen lassen. Schnittlauch in Röllchen schneiden.

Das Rapsöl in einer großen Pfanne erhitzen. Danach die Wurstscheiben 5 Minuten bei starker Hitze anbraten.

Lauch und Kapern zugeben und 2–3 Minuten mitbraten.

Zum Schluss wird die Suppe mit Salz und Cayennepfeffer abschmeckt.

Einlage in die Suppe geben und mit Schnittlauch bestreut servieren.

Viel Spaß beim Nachkochen wünscht das
Küchenteam!



Zutatenliste

Zutaten

Für 8 Portionen

- 50 g Schalotten
- 200 g Lauch
- 1 kg Kartoffeln
- 30 g Butter
- 2 El Öl
- 15 ml Weißwein
- 450 ml Gemüsefond
- Salz
- Pfeffer
- 250 ml Schlagsahne
- Cayennepfeffer
- 6 grobe Bratwürste
- 40 g Kapern
- 100 g Lauch
- 1 Bund Schnittlauch
- 3 El Rapsöl