

Kartoffel-Lauch-Suppe



Zutaten	Arbeitsschritte	Geräte
1 Zwiebel	schälen, halbieren, flach auf das Brett legen, mehrmals längs bis knapp vor die Wurzel einschneiden, quer in feine Würfel schneiden (Krallengriff!)	Abfallschüssel, Schneidbrett, Küchenmesser
1 Zehe Knoblauch	schälen, in dünne Scheiben schneiden.	„
200g Kartoffeln	mit dem Sparschäler schälen, waschen, in 1cm dicke Scheiben, dann in Streifen und zuletzt in Würfel schneiden.	„
½ Stange Lauch	der Länge nach halbieren, gründlich unter fließendem kaltem Wasser waschen, bis kein Sand mehr zwischen den einzelnen Lagen ist. Dann auf dem Brett in dünne Streifen schneiden.	„
2 EL Öl	im Topf erhitzen, Zwiebelwürfel darin 1-2 Minuten glasig dünsten(Stufe 7), das Gemüse und den Knoblauch in den Topf geben, kurz mitdünsten lassen	Topf, Esslöffel, Rührlöffel
1/2 l Brühe (1/2l heißes Wasser u. 1Gemüsebrühwürfel)	zugießen, umrühren, aufkochen lassen, Topf schließen, auf Stufe 3-4 herunterschalten. Alles 20 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen.	Messbecher
	Nun die Suppe mit einem Stabmixer pürieren. (Achtung:Verbrennungsgefahr), daher Mixer senkrecht halten und erst anschalten, wenn der Mixer in der Suppe ist! Lass dir notfalls helfen.	Stabmixer
300ml Sahne oder Rama Cremefine	zugießen, verrühren. Mit	Rührlöffel
Salz, Pfeffer und Muskat	würzen, abschmecken, in Teller abfüllen. Mit	2 Löffel, Suppenkelle
100g Räucherlachs (für 4 Portionen)	oder	
Je 1 TL Sauerrahm	oder	
Je einem Blätterteighasen	garnieren.	