

Kotanyi

Professional

Kartoffel-Lauch-Suppe

Suppe

Zubereitung

Lauch mit 2 EL Olivenöl glasig dünsten und zur Seite stellen. 400 g Kartoffeln grob schneiden, mit 2 EL Olivenöl anrösten, Gewürze, Salz und Zucker dazugeben und mit Wasser aufgießen. Sind die Kartoffel weich, Lorbeerblätter herausnehmen, Suppe passieren und Schlagobers hinzufügen. In der Zwischenzeit 200 g Kartoffeln würfelig schneiden, in einer Pfanne mit Olivenöl 5 Min. braten und zusammen mit dem Lauch in der Suppe aufkochen. So lange ziehen lassen, bis die Kartoffelstücke bissfest sind.

Tipp: Verfeinern können Sie die Kartoffel-Lauch-Suppe mit geräucherten Forellenstücken. Im Sommer ist die Suppe auch kalt ein Genuss.



Zutaten

600 g geschälte Kartoffeln

200 g Lauch (halbiert, in Streifen geschnitten)

1 l Wasser

6 EL Olivenöl

50 ml Schlagobers

1/2 TL Kotányi Muskatnuss

1/2 TL Kotányi gemahlener schwarzer Pfeffer

1 EL Salz

1 EL Zucker

1 TL Kotányi Majoran

3 Kotányi Lorbeerblätter

1 TL Kotányi Rosmarin