Kartoffelsuppe Vichyssoise aus Frankreich

Zutaten:

1 L Gemüsebrühe

600 g Kartoffeln

2 kleine Porree-Stangen

100 ml Sahne

200 ml Creme fraiche/Schmand

2 Lauchzwiebeln

Salz, Pfeffer, Majoran

Musaktnuss

Ein Rezept von:

Dr. Susanne Wagner

Streumitglied im Landfrauenverband Hessen

Das wird gebraucht:

Messer, Schneidebrett, Abfallschale, Rührlöffel, großer Topf, 3 Schöpflöffel, 4 Suppenteller, Musaktreibe, Pürierstab

So geht's:

1 L Gemüsebrühe im Topf zum Kochen bringen

Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden

Lauch der Länge nach einschneiden, waschen und in dünne Ringe schneiden

Das Gemüse in die kochende Brühe geben und 15 bis 20 Minuten garen

Suppe pürieren. Hierfür kann entweder ein Pürierstab verwendet werden oder ein Kartoffelstampfer und anschließend durch ein Sieb geben

Milch, Sahne, Creme fraiche/Schmand mit dem Schneebesen unterrühren

Mit Pfeffer, Salz, Majoran und Muskatnuss abschmecken

Suppe auf die Teller verteilen

Die Frühlingszwiebeln waschen und in dünne Ringe schneiden. Diese auf die Suppe streuen und servieren

Tipp: Die Suppe schmeckt auch kalt sehr gut