

Kartoffel-Lauch-Suppe für 12 Personen als Vorsuppe

Zutaten

- 1,5 kg mehligkochende Kartoffeln
- 4 große Stangen Lauch (ca. 800–900 g)
- 2 große Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 50 g Butter
- 2,5 Liter Gemüsebrühe
- 500 ml Sahne
- 2 Lorbeerblätter
- 1 TL Majoran, getrocknet
- Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 1 Prise Muskat
- 1–2 TL Zitronensaft
- optional: 150 g Crème fraîche zum Verfeinern

Für die Garnitur

- etwas Schnittlauch oder Petersilie
- optional ein paar geröstete Brotwürfel
- optional ein kleiner Schuss Sahne pro Teller

Zubereitung

1. **Vorbereiten:** Kartoffeln schälen und in etwa 2 cm große Würfel schneiden. Lauch gründlich waschen und in Ringe schneiden. Zwiebeln und Knoblauch fein hacken.
2. **Anschwitzen:** Butter in einem großen Topf erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin bei mittlerer Hitze 3–4 Minuten glasig dünsten. Lauch dazugeben und weitere 5 Minuten sanft mitdünsten.
3. **Kartoffeln dazugeben:** Kartoffelwürfel hinzufügen und kurz mit anschwitzen. Mit der Gemüsebrühe aufgießen. Lorbeerblätter und Majoran dazugeben.
4. **Kochen:** Alles aufkochen und anschließend bei mittlerer Hitze etwa **20–25 Minuten** köcheln lassen, bis die Kartoffeln weich sind.
5. **Pürieren:** Lorbeerblätter entfernen. Die Suppe mit einem Stabmixer fein pürieren. Anschließend die Sahne einrühren.
6. **Abschmecken:** Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Einen kleinen Spritzer Zitronensaft hinzufügen – das bringt die Aromen schön zur Geltung. Falls gewünscht, Crème fraîche unterrühren.
7. **Servieren:** Die Suppe nochmals vorsichtig erhitzen, aber nicht mehr stark kochen lassen. Mit Schnittlauch oder Petersilie und eventuell einigen Brotwürfeln garnieren.

💡 **Für ein Menü:** Da es eine Vorsuppe ist, würde ich sie eher **cremig und fein**