

Feine Kartoffelcremesuppe

500g Kartoffeln
1 Stange Porree (ca. 200 g)
50g Butter
etwa 1,5 l Gemüsebrühe
Schnittlauch
¼ l Schlagsahne
Salz, Pfeffer, Muskat

1. Die Kartoffeln schälen, waschen und in Würfel schneiden. Porree putzen, waschen und in feine Ringe schneiden.
2. Etwa einen Teelöffel Butter im Topf erhitzen und den Porree in etwa drei Minuten darin weich dünsten. Kartoffeln dazugeben und knapp mit Brühe bedecken.
3. Den Topf bis auf einen kleinen Spalt zudecken und alles etwa 15 Minuten köcheln lassen. Den Schnittlauch in Röllchen schneiden.
4. Die Suppe mit dem Schneidestab fein pürieren und dabei heiße Brühe angießen, bis eine leicht cremige Konsistenz erreicht ist.
5. Kurz vor dem Servieren die Sahne und die restliche Butter einpürieren. Die Suppe mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
6. Zum Servieren die Suppe auf Teller füllen und den Schnittlauch darüber verteilen.