

Kartoffel-Käse-Lauch-Cremesuppe mit Schinkenwürstchen oder Köttbullars

4 / 8 Personen

Zutaten

6 / 12 Kartoffeln
400 / 800 g Lauch
800 / 1.600 ml Gemüse- oder Fleischbrühe
1/2 Zwiebel

200 / 400 ml Schlagsahne
200 / 400 g Schmelzkäse

Pfeffer und Salz

3 / 6 Schinkenwürstchen in Scheiben
oder
12 / 24 Köttbullars



Zum Garnieren

Schnittlauch oder Frühlingszwiebeln
Creme Fraiche zum Garnieren

Zubereitung

- Kartoffeln schälen, waschen und in Würfel schneiden.
- Zwiebeln schälen und grob würfeln.
- Den Lauch der Länge nach halbieren, gründlich auswaschen und grob in Streifen schneiden
- Gemüse in einen Topf geben, mit Brühe aufgießen und bei mittlerer Hitze ca. 20 – 30 Minuten köcheln lassen, bis die Kartoffeln weich sind. Zwischendurch immer wieder mal umrühren, damit sich nichts am Topfboden festsetzt.
- Topf vom Herd nehmen und kurz abkühlen lassen.
- Danach alles ordentlich mit einem Stabmixer pürieren bis keine Stücke mehr enthalten sind und die Suppe eine cremige Konsistenz hat.
- Schlagsahne und Schmelzkäse zugeben und die Suppe noch einmal kurz aufkochen.
- Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
- Schnittlauch waschen und in kleine Röllchen schneiden.
- Mit einem Klecks Creme Fraiche und Schnittlauch anrichten.