



Potage Parmentier

6 Portionen

700 g Lauch
250 g Kartoffeln
2 Schalotten
60 g Butter
1 Lorbeerblatt
400 ml Geflügelbrühe [Gemüsebrühe]
400 ml Milch
Salz
Pfeffer
Muskatnuss
150 ml Schlagsahne
4 Scheiben Weißbrot (nicht zu dünn!)
3 EL Öl
1 TL gemahlene Macisblüte
½ Bund Schnittlauch

Lauch in Scheiben schneiden und waschen; die grünen Blätter anderweitig verwenden

Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden

Schalotten pellen und würfeln

Weißbrotscheiben in gleichmäßige Würfel schneiden

Schnittlauch in Röllchen schneiden

Sahne steif schlagen

30 g Butter und das Öl in einer Pfanne erhitzen, Weißbrot darin rösten, mit Macisblüte würzen

Restliche Butter in einem Topf erhitzen, Schalotten darin anschwitzen, Lauch und Kartoffeln zugeben und alles weiter anschwitzen, bis es beginnt, Farbe anzunehmen. Mit Brühe und Milch ablöschen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und das angedrückte Lorbeerblatt zugeben. 30 Min. bei kleiner Hitze kochen. Dann das Lorbeerblatt entfernen, die Suppe mit dem Pürierstab sehr fein pürieren, ggf. durch ein feines Sieb gießen, und zum Schluss die Sahne unterrühren. Mit Croutons und Schnittlauch bestreut servieren.