



Bouillon mit Lauch und Sahne

4 Portionen

800 ml Bouillon

1 dünne Stange Lauch

30 g Butter

Salz

125 ml Sahne

Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

- Lauch putzen, das Weiße in dünne Ringe schneiden, 120 g abwiegen
- Sahne steif schlagen oder in einen Siphon füllen und kalt stellen
- Suppenteller vorwärmen

Die Lauchringe in der Butter in einer Pfanne weich dünsten. Salzen. Die Bouillon erhitzen. Je ein Häufchen Lauch in die Mitte jedes Suppentellers schichten. Vorsichtig die Brühe angießen. Auf jede Lauchportion eine Portion Schlagsahne geben, mit grob gemahlenem schwarzem Pfeffer bestreuen und sofort servieren