



Kartoffelsüppchen mit Schampus

Man nehme für 6-8 Portionen:

300 g mehligkochende Kartoffeln
1 Zwiebel
1 Stange Lauch, ca. 250 g
2 Knoblauchzehen
800 ml Hühnerbrühe
200 ml trockenen Weißwein
200 ml Crément
100 g Parmesan
50 g Butter
100 ml Sahne
Salz
frisch geriebene Muskatnuss
ein paar Spritzer Zitronensaft
etwas Olivenöl

- Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden
- Zwiebel halbieren, pellen, würfeln
- Lauch putzen, vom Wurzelende her 150 g zu Ringen schneiden, das Grüne anderweitig verwenden
- Knoblauch halbieren, pellen, den Keim entfernen, in Scheiben schneiden
- Parmesan nicht zu fein reiben
- Sahne steif schlagen und mit Salz, Zitronensaft und Muskat würzen

Lauch und Zwiebel in der Butter andünsten. Kartoffeln und Knoblauch zugeben. Weiter dünsten, dann etwas Brühe und den Wein zugeben. Das Gemüse soll mit Flüssigkeit so eben bedeckt sein. 15 Minuten köcheln lassen, dann mit dem Stabmixer pürieren. Restliche Brühe zugeben und die Suppe durch ein Sieb passieren. Mit Salz abschmecken.

Zum Servieren die Suppe aufkochen, den Crément zugeben und sofort auf vorgewärmte Teller verteilen. Auf jede Portion einen Klecks von der Sahne geben, etwas Muskat darüber reiben, Parmesan auf die Sahne streuen und zum Schluss ein paar Tropfen Olivenöl auf die Suppe geben.

Dazu passt z.B. fränkischer Silvaner...