



Potage Parmentier

Man nehme für 8-10 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

30 g Butter in einem Topf erhitzen, Schalotten darin anschwitzen, Lauch und Kartoffeln zugeben und alles weiter anschwitzen, bis es beginnt, Farbe anzunehmen. Mit der Brühe 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, die Milch zugeben, aufkochen, ggf. durch ein feines Sieb gießen, und zum Schluss die Sahne unterrühren. Mit Croutons und Schnittlauch bestreut servieren.