

Einfache Lauchcrèmesuppe für kalte Tage



Endlich ist er da, der Schnee. Lange dümpelten die Temperaturen bei traurigen 5—8 °C und somit kam natürlich auch kein richtiges Winterfeeling auf. Jetzt sind die Dächer weiss, aus den Schornsteinen steigt Rauch und man kann es sich so richtig schön unter der Decke auf dem Sofa bequem machen.

Cozy Wintertage schliesse ich gerne mit einer heissen Schoggi und vorher mit einer feinen wärmenden Suppe ab. Ob scharfe orientalische Linsensuppe, Kürbissuppe oder waschechte italienische Minestrone – die Möglichkeiten sind unbegrenzt. Folgend ein Rezept, bei dem man gar nicht so sehr auf die Saison zu achten braucht, im Winter hat Lauch praktisch durchgehend Saison. Das gesunde Wintergemüse ist nämlich um einiges härter im Nehmen als wir — sogar der Frost kann ihm nichts anhaben.

E Guete mit diesem simplen und leckeren Rezept!

- 350 g Lauch, in Röllchen geschnitten
- 50 g Butter
- 1 Zwiebel, gehackt
- 6 dl Bouillon
- 1,5—2,5 dl Halbrahm oder Rama
- 1 EL Mehl
- Salz, Pfeffer, Schnittlauch zum Garnieren

1. Lauch und Zwiebelstückchen in der Butter andünsten, mit Mehl bestäuben, kurz weiter-dünsten
2. Bouillon begeben, das Gemüse während ca. 20 Min. weich kochen
3. Mit dem Stabmixer gut pürieren, mit dem Rahm verfeinern
4. Mit Salz und Pfeffer abschmecken – servieren