

# Kartoffelsuppe nach Parmentier

21

**Typ:** Suppe

**Quelle:**

**Bemerkungen:** Sehr fein!

**Zutaten:** 3 Stangen Lauch  
100 g Butter,  
750 g Kartoffeln (mehlig-festkochende Sorte),  
1 l helle Reischbrühe von Kalb oder Huhn (oder Würfel),  
1/4 l Creme fraiche oder Sauerrahm,  
Salz,  
frisch gemahlener weißer Pfeffer,  
1 Prise Muskat,  
2 Scheiben entrindetes Weißbrot  
Butter zum Rösten  
2 EL frische Kerbetblättchen

**Rezept:** Die dunkelgrünen Spitzen vom Lauch abschneiden, Stangen in schmale Ringe schneiden, sorgfältig waschen und gut abtropfen lassen. In 80 g Butter bei milder Hitze weich dünsten (Vorsicht, nicht bräunen. Dann schmeckt Lauch bitter!). Kartoffeln schälen und grob würfeln, zugeben. Sofort mit Fleischbrühe auffüllen und alles weich kochen (etwa 20-30 Minuten). Die Suppe mit einem Schneebesen locker aufschlagen, durch ein Haarsieb passieren. Rahm einrühren, mit den Gewürzen abschmecken. Weißbrot in Würfel schneiden, in Butter hellgelb anrösten und samt den Kerbelblättchen vor dem Servieren auf die Suppe streuen.