

Lauch-Käse-Suppe

aus Russland/Deutschland



An der Pestalozzischule werden viele Kinder mit Migrationsintergrund unterrichtet. Im Unterricht der Praxisgruppe „Crazy Cookies“ ist Kochen immer ein Thema. Unser Rezept ist ein Re-Import und durch ehemalige Wolgadeutsche und übers Ruhrgebiet nach Marburg gelangt.

Eine ähnliche Suppe kochten meine Eltern in den frühen 1960er Jahren (Johann Figura, Praxislehrer der „Crazy Cookies“).



- 2 mittelgroße Lauchstangen
- 1 Zwiebel
- 1 gekochte Kartoffel
- 1 ¼ l Brühe
- 200g Frischkäse
- Salz
- Kümmel, gemahlen
- eventuell 2 EL Sahne
- Lauch längs halbieren, fein schneiden, waschen und trocknen
- Zwiebel fein würfeln
- Butter zerlassen und Zwiebelwürfel darin glasig anbraten
- Kartoffel zerdrückt zugeben
- mit der Brühe auffüllen, zum Kochen bringen und pürieren
- die Lauchstreifen zugeben und 10 min köcheln lassen
- Frischkäse einrühren
- mit Salz und Kümmel abschmecken
- eventuell mit Sahne verfeinern

Dieses Rezept gibt es auch in der nicht-vegetarischen Version, dann wird statt der Kartoffel 500g gebratenes Rindfleisch zugesetzt. Die Suppe wird dann mit etwas Mehl gebunden.

Diese Suppe stammt von der Praxisklasse „Crazy Cookies“
der Pestalozzischule Marburg

