

Kartoffel-Lauchcreme

aus Hessen

Diese Suppe, die leicht zuzubereiten ist, macht von innen wunderbar warm. Das ist besonders im Winter sehr angenehm. Bei uns zu Hause steht diese Suppe oft auf dem Tisch, da sie gut schmeckt und sie zu einer unserer Lieblingsuppen gehört

Hessen, ein Bundesland in der Mitte von Deutschland. Mit dem bewaldeten Bergland, Taunus und Westerwald, Odenwald und Spessart. Ein bedeutender Wirtschaftsraum ist das Rhein-Main-Gebiet.

Ebenso viel bedeutet aber auch das ländliche Leben mit viel Traditionen in den einzelnen Landschaftsorten. Zum Beispiel die Schwalm aus der diese Suppe kommt und die meine Heimatstadt ist, wo noch sehr viel Brauchtum gepflegt wird, wie z.B. auf der Salatkirmes.



Zutaten:

- 250 g Lauch
- 250 g mehlig Kartoffeln
- 3 EL Butter
- 1 l Fleisch- oder Gemüsebrühe
- Salz & Pfeffer
- Kräuter z.B. Petersilie, Thymian, Majoran
- 200 ml Crème Fraîche
- ½ Bund Schnittlauch
- 100 ml Schlagsahne

Lauch putzen, waschen und klein schneiden. Kartoffeln schälen, waschen und in kleine Würfel schneiden. In einen Topf die Butter zerlassen und den Lauch darin andünsten. Die Kartoffeln dazugeben und mit der Brühe aufgießen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kräuter zu einem Sträußchen zusammen binden, in die Suppe legen und 35 Minuten kochen lassen. Danach die Kräuter heraus nehmen und die Suppe pürieren. Crème Fraîche unter rühren und nochmal mit Salz und Pfeffer abschmecken. Schnittlauch waschen, klein schneiden und über die Suppe streuen. Die Schlagsahne halb steif schlagen und auf die Suppe verteilen.

Diese Suppe stammt von Annelie Vollgraf aus Marburg

