

Kartoffel - Lauchrahmsüppchen mit Käsecroutons

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Einfach, "schmackig", preiswert und trotzdem sehr, sehr lecker.

Zutaten

- 1 l herkömmlich gekochte, Hühnersuppe oder Rindfleischsuppe
- (Geht auch mit einem Fertigprodukt aus dem Supermarkt)
- 2 Stangen junger Porrèe in Ringen
- Ca. 50 g recht fein gewürfelte Kartoffeln für die Einlage
- 250 g grob gewürfelte Kartoffeln
- Ca. 80 g recht fein gewürfelte Kartoffeln für die Einlage
- 1/2 Becher Sahne
- 1/2 Becher saure Sahne,
- 40 g Butter
- 2 - 3 Scheiben Toastbrot
- 50 g würziger Bergkäse wie Gryerzer o. ä.
- 1/4 l trockenen Weißwein
- Gewürze

Zubereitungsart

Schritt1

Der Suppenansatz:

Schritt2

Den Porrèe waschen und in feine Ringe schneiden. Die Kartoffeln grob würfeln und mit dem Porrèe in Butter glasig anschwitzen.

Schritt3

(Ev. 1 fein geschnittene Knoblauchzehe dazu geben, wenn man mag)

Schritt4

Mit Salz und Pfeffer und Muskat würzen, den Weißwein und die Hühnersuppe oder Rindfleischsuppe hinzufügen.

Schritt5

Ca.15 min. köcheln lassen, die Sahne und saure Sahne dazu geben, aufkochen und mit dem „Zauberstab“ gut durchmischen, nachschmecken. Zum guten Schluss noch einige kalte Butterwürfel untermixen, nicht mehr kochen lassen.

Schritt6

Die Käsecroutons:

Schritt7

Das Weißbrot ohne Rinde, gut mit dem Käse belegen und im Backofen bei Oberhitze / Grill goldgelb überbacken, danach In 1x1 cm große Karos schneiden,

Schritt8

Anrichtevorschlag:

Schritt9

Die heiße Suppe mit den Lauch - Kartoffelwürfelchen in vorgewärmte Tassen oder Suppenteller portionieren, etwas Crème fraiche verziehen und die Käsecroutons darauf geben.

Tags: einfach, preiswert, schnell

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kartoffel-lauchrahmsueppchen-mit-kaesecroutons/>