



Vichyssoise

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Kartoffelkaltschale, geht so etwas? In Frankreich ein Klassiker !

Zutaten

- 500 g geschälte Kartoffeln in groben Würfeln
- 400 g Porree, nur das Weiße
- 500 ml Rindfleischbrühe, ersatzweise Gemüsebrühe
- 1 El Butter
- 30 ml flüssige Sahne
- 1 El Creme fraiche
- 1 Spritzer Zitronensaft
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle
- 1 kleiner Thymian Stängel
- Kresse, gehackter Schnittlauch oder Petersilie

Zubereitungsart

Schritt1

Der Ansatz:

Schritt2

Den Porree in der zerlassener Butter glasig anschwitzen und die Kartoffelwürfel dazu geben, 1 - 2 min. schwitzen lassen.

Schritt3

Salzen, pfeffern und mit der Brühe aufgießen, den Thymian Zweig zufügen. Ca. 20 min. köcheln lassen, den Thymian Zweig wieder entfernen und alles mit dem Stabmixer fein pürieren.

Schritt4

Die Sahne und Creme fraiche verrühren, ev. noch etwas Milch oder Sahne dazu geben, wenn die

Konsistenz du dicklich sein sollte.

Schritt5

Ev. mit etwas kalter Butter auf mixen, pikant - herzhaft mit einem Spritzer Zitronensaft abschmecken, für Stunden sehr, sehr kalt stellen.

Schritt6

Anrichtevorschlag:

Schritt7

Recht kalt in ebenso kalten Suppenteller oder Tassen anrichten, mit Kräutern bestreuen und sofort zu Tisch geben.

Schritt8

Dazu knabbere ich gern etwas geröstetes Knoblauchbrot.

Rezeptart: Kalte Suppen **Tags:** Vichyssoise

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/vichyssoise/>