

Informationen zur Sendung vom 24.01.2023

Lauchcremesuppe im Brotkörbchen

Von Ulla Scholz

Zutaten (4 Portionen)

250 g Lauch
1 Knoblauchzehe
2 – 3 Pellkartoffeln
ca. 500 ml Gemüsebrühe oder Wasser
100 ml Weißwein
200 ml Sahne
50 g Butter
etwas geriebene Muskatnuss
Salz
Pfeffer

Außerdem

4 runde, große Brötchen (z.B.
Kartoffelbrötchen)
frische Petersilie
ca. 80 g Hartkäse

Zubereitung

Den Lauch putzen und in feine Streifen schneiden. Die Knoblauchzehe schälen, dann würfeln. Kartoffeln pellen, anschließend in grobe Stücke teilen.

Bei den Brötchen im oberen Drittel einen dünnen Deckel abschneiden. Alle Exemplare aushöhlen. Die Petersilie hacken, den Käse in Späne reiben.

Die ausgehöhlten Brotstücke in einer Pfanne in etwas Butter oder Öl rundum anrösten. Zur Seite stellen. Die ausgehöhlten Brötchen-Schalen im Backofen oder unter der Oberhitze des Grills leicht anrösten.

In einem passenden Topf Lauchstreifen und Knoblauch in Butter anschwitzen. Die Kartoffelstücke und das Röstbrot zugeben und umrühren. Mit Brühe, Weißwein und Sahne auffüllen. Alles mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Die Suppe einige Minuten köcheln lassen, zur Seite ziehen und fein pürieren.

Anrichten

Die heiße Suppe sofort in die vorbereiteten Brötchenschalen füllen. Mit gehackter Petersilie und Käsespänen garnieren. Restliche Suppe in eine Terrine füllen, dann kann am Tisch mehrmals nachfüllt werden.

Informationen zur Sendung vom 24.01.2023

Lauchcremesuppe im Brotkörbchen

Von Ulla Scholz

Ullas Küchentipps

Der Einkauf

Diese Woche gab es die Stange Lauch für 69 Cent im Angebot. Bio-Sahne liegt pro 200 g Becher bei 1,19 Euro. Butter war als Eigenmarke in meinem Supermarkt mit 1,99 Euro am preiswertesten: Das macht für die Suppe insgesamt 40 Cent. Für einen Bund Petersilie zahlt man etwa 1,00 Euro. Für den Reibekäse eignen sich Käsestücke aus dem heimischen Kühlschrank, die schon etwas trocken sind. Ansonsten preiswerten Reibekäse kaufen, der 1,00 Euro pro 100 g kostet. Pellkartoffeln, Gewürze und Wein setze ich pauschal mit 2,00 Euro an. Die Brötchen fließen mit 60 Cent pro Stück in den Preis ein, wenn kein Altbrot vorrätig ist.

Das Gericht kostet pro Portion, wenn Brötchen und Reibekäse gekauft werden müssen: 2,02 Euro

Wenn Hartkäse und altbackene Brötchen als Reste vorhanden sind: 0,92 Euro

Brot sinnvoll verarbeiten

Zum Füllen eignen sich am besten Brötchen, die rund und etwas größer sind. Das Brot sollte auch noch ein wenig weich sein. Trocken Brot würde beim Aushöhlen zerspringen. Davon besser Paniermehl reiben.

Wenn Ihnen das Aushöhlen der Brötchen zu aufwendig erscheint, einfach die Lauchsuppe mit der doppelten Menge Pellkartoffeln kochen. Ein bis zwei Brötchen vom Vortag als Croûtons schneiden, in Butter rösten und vor dem Anrichten über die Suppe streuen. Noch luftiger werden pürierte Suppen, wenn sie vor dem Servieren mit etwas geschlagener Sahne verfeinert werden. Wer weder mit Sahne noch mit Butter kochen möchte, kann die Lauchstreifen in Pflanzenöl andünsten und die Sahne durch Hafercreme ersetzen

Gutes Gelingen und viel Vergnügen wünscht Ihnen Ulla Scholz!