

franz. Vichyssoise

Gesamtzeit: 35 min.

Portionen: 4



Zutaten:

600 g Kartoffeln (mehlig kochend)
1 Lauchstange
2 Zwiebeln
50 g Butter
600 ml Brühen, Sorte: Gemüsebrühe
200 ml Weißwein, z.B. Chardonnay Vin de France „Charette“
150 g Schlagsahne
0,5 Zitrone
Salz
Pfeffer
Muskatnuss, gemahlen
2 Zweige Petersilie

Anweisungen:

Die Kartoffeln schälen und würfeln.
Lauch waschen, putzen und in Ringe schneiden. Die Zwiebeln abziehen und würfeln.
Den Lauch und die Zwiebeln in einem großen Topf mit der Butter anschwitzen. Die Kartoffeln dazugeben und kurz mitdünsten.
Mit dem Weißwein und der Gemüsebrühe ablöschen.
Aufkochen und ca. 20 Minuten köcheln lassen.
Die Sahne und 1-2 EL Zitronensaft (frisch gepresst) hinzufügen.
Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
Die Suppe vor dem Servieren 2-3 Stunden in den Kühlschrank stellen.
Die kalte Vichyssoise mit frischer Petersilie garnieren und servieren.