

Vichysoise

by Andreas - Mittwoch, November 18, 2009

<http://mundgericht.de/index.php/vichysoise/>

Diese leicht herzustellende Lauch-Kartoffelsuppe kann man eiskalt oder warm servieren. Erdacht soll sie der Franzose Louis Diat haben. Er war vor dem 1. Weltkrieg im New Yorker Ritz-Carlton als Chefkoch angestellt. Der Name der Suppe bezieht sich wohl auf die französische Stadt Vichy. Diat soll allerdings im Alter als nunmehr weltberühmter Koch zugegeben haben, dass das Rezept von seiner Mutter stammt, die die Suppe aber im Gegensatz zu ihm warm serviert haben soll.

2 Stangen Lauch

500 gr. Kartoffeln

1 Zwiebel

120 ml Sahne

50 gr. Butter

1 L Gemüsebrühe

Salz

Pfeffer

Die Kartoffeln und die Zwiebel in feine Würfel hacken. Den Lauch in dünne Streifen. In einem großen Topf das Gemüse mit der Butter andünsten. Dann die Gemüsebrühe hinzufügen und ca. 30 Minuten köcheln lassen.

Nun alles fein pürieren, die Sahne beifügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schmeckt kalt oder warm. Mit ein wenig Baguette der perfekte Dinnerstarter. Wer will, kann mit Balsamicoessig verfeinern oder mit Schnittlauch garnieren.

PDF generated by Kalin's PDF Creation Station