

Special

VICHYSOISE



**PIEREE
JUSTIN
GJERGJ**



5

STANGEN LAUCH

1250 G

KARTOFFELN (MEHLIG KOCHEND)

2 ½

ZWIEBEL

5 EL

BUTTER

1250 ML

GEMÜSEBRÜHE

375 ML

MILCH

SALZ

PFEFFER

2 ½ PRISE(N)

MUSKAT (OPTIONAL)

500 G

SAHNE

2 ½ BUND

SCHNITTLAUCH

1

WASCHE UND HALBIERE DEN LAUCH. ACHE DARAUF, AUCH DIE INNEREN SCHICHTEN ZU PUTZEN, DENN DARIN VERSTECKT SICH HÄUFIG SAND.

2

ENTFERNE DIE DUNKELGRÜNEN, HARTEN ENDEN UND SCHNEIDE DEN LAUCH IN FEINE RINGE.

3

SCHÄLE DIE KARTOFFELN UND DIE ZWIEBEL UND SCHNEIDE SIE IN FEINE WÜRFEL.

4

ZERLASSE DIE BUTTER (ODER VEGANE MARGARINE) BEI MITTLERER HITZE IN EINEM GROSSEN TOPF UND DÜNSTE LAUCH UND ZWIEBELN GLASIG. GIB ANSCHLIESSEND DIE KARTOFFELWÜRFEL HINZU UND BRATE SIE EBENFALLS KURZ AN.

5

LÖSCHE MIT DER GEMÜSEBRÜHE UND DER (PFLANZLICHEN) MILCH DIE VICHYSOISE AB UND LASSE ALLES RUND 20 MINUTEN KÖCHELN.

6

PÜRIERE DIE VICHYSOISE UND SCHMECKE MIT SALZ, PFEFFER UND MUSKAT AB. FÜR EINE DICKERE KONSISTENZ KANNST DU DIE SUPPE NOCH WEITER EINKOCHEN LASSEN.

7

RÜHRE DIE SAHNE ODER DIE VEGANE SAHNEALTERNATIVE EIN, LASSE DIE VICHYSOISE AUF RAUMTEMPERATUR ABKÜHLEN UND STELLE SIE ANSCHLIESSEND FÜR MINDESTENS EINE HALBE STUNDE IN DEN KÜHLSCHRANK. SERVIERE DIE SUPPE MIT FRISCHEM SCHNITTLAUCH.