

Lauchsuppe mit gebratenen Kartoffelwürfeln

Zutaten für die Suppe (für 4 Personen):

- 4 Stangen Lauch
- 2 Kartoffeln
- 2 Haushaltszwiebeln
- 1 EL fein gehackter Ingwer
- Raps- oder Olivenöl
- Salz
- Zucker
- 2,5 l Fleisch- oder Gemüsebrühe
- Pfeffer

Die äußeren dunkelgrünen Blätter der Lauchstangen entfernen. Die Stangen längs halbieren und gründlich waschen. Danach in Scheiben schneiden. Kartoffeln und Zwiebeln schälen und grob würfeln. Den Ingwer ebenfalls schälen und hacken. Raps- oder Olivenöl in einem großen Topf erhitzen und Zwiebeln, Ingwer und Kartoffeln darin anschwitzen. Den Lauch hinzufügen und ebenfalls etwas anschwitzen. Salzen und etwas zuckern. Nun die Brühe angießen und alles etwa 20 Minuten weichkochen. Die Suppe mit einem Stabmixer fein pürieren und nochmals kräftig abschmecken. Zum Schluss etwas Pfeffer und frisches Rapsöl unterrühren.

Zutaten für die Kartoffelwürfel:

- 5 Kartoffeln
- 2 EL frischer Majoran
- Raps- oder Olivenöl
- Salz
- Zucker

Während die Suppe kocht, die Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffeln bei mittlerer Hitze etwa 15 Minuten knusprig braten. Die Pfanne darf dabei nicht zu heiß sein, sonst werden die Kartoffelwürfel zu schnell dunkel, aber nicht gar. Zum Schluss salzen und leicht zuckern. Die Blätter von den Majoranzweigen zupfen und zu den Kartoffeln geben.

Sendung/Quelle: DAS!

Sendetermin: 23.09.2022

Koch/Köchin: Rainer Sass

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen