

KARTOFFEL-MILCHSUPPE MIT MORCHELN

ZUTATEN

Für 4 Personen

1 Zwiebel, fein gehackt
Butter zum Dämpfen
400 g mehlig kochende Kartoffeln, z. B. Bintje,
klein gewürfelt
ca. 1 l Milch
Salz
Pfeffer aus der Mühle
1 TL Majoranblättchen

Morcheln:

200 g frische Morcheln, gut gereinigt, evtl.
geviertelt
Bratbutter oder Bratcrème
1 Knoblauchzehe, gepresst
1 Stück Lauch, in feine Streifen geschnitten
2 EL Cognac oder Gemüsebouillon
0,5 - 1 dl Gemüsebouillon
Salz
Pfeffer aus der Mühle



ZUBEREITUNG

1 Zwiebeln in Butter andämpfen. Kartoffeln zugeben, mit der Milch ab löschen, würzen und auf kleinem Feuer zugedeckt weich kochen. Alles fein pürieren.

2 Die Morcheln in heisser Bratbutter anbraten. Knoblauch und Lauch zugeben, kurz mitdämpfen. Mit Cognac oder und Bouillon ablöschen, Flüssigkeit einkochen lassen. Morcheln würzen.

3 Die Kartoffel Milchsuppe in vorgewärmte Schalen verteilen. Morcheln mit Lauch darauf verteilen.

Frische Morcheln durch 20 g getrocknete ersetzen. Nach Anleitung auf dem Beutel vorbereiten.

