

November 2014

## Lauchsuppe mit Steinpilz - Baguette

Rezept für 4-6 Personen, je nach Serviergelegenheit

### SUPPE:

**1kg Lauchstängel, gerüstet, in Ringen****2 mehlig, mittelgrosse Kartoffeln, gerüstet,  
in Würfeln****2 Knoblauchzehen, gepresst****1 EL Butter**

Butter erwärmen, Gemüse darin andämpfen

**1dl Weisswein**

ablöschen, einkochen lassen

**1,2 Liter Gemüsebouillon**

ablöschen, während ca. 20 Min. weich kochen, pürieren

**½ Zitrone, Saft, wenig abgeriebene Schale****1 Becher Crème fraîche**

beifügen, nur noch leicht köcheln

**Evtl. Salz, Pfeffer**

abschmecken nach Bedarf

### STEINPILZ- BAGUETTE:

**15g getrocknete Steinpilze**

mit dem Zwiebelhacker oder einem Cutter fein hacken

**50g Butter, weich**

beifügen, mit einer Gabel mischen

**Salz, Pfeffer**

abschmecken

**1 Aufbackbaguette, aufgebacken, längs halbiert,  
in schrägen Stücken**

Steinpilzbutter darauf streichen

### BACKEN:

In der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens ca. 10 Min. knusprig backen.

### ANRICHTEN:

Suppe in vorgewärmte Teller geben, evtl. mit etwas Crème fraîche und glatter Petersilie garnieren und mit den lauwarmen Baguette servieren.