

## Lauch-Kartoffelsuppe mit Buttermilch

Gemüsig, frisch und dank der Buttermilch superleicht. Am besten nimmt man dafür vorwiegend festkochende Kartoffeln, etwa Belana, oder sogar mehligke, wie Laura oder Bintje – sie geben der Suppe eine schöne Bindung.



### Zutaten für 4 Personen:

- 1 kg Kartoffeln
- 1 dicke Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 100 g Speck in nicht zu dünnen Scheiben (ca. 2-3 cm)
- Salz
- Pfeffer
- 700 g Lauch
- je ½ TL Piment und Wacholder
- Majoran
- 2 Lorbeerblätter
- ½ l Buttermilch
- Petersilie

### Außerdem:

- 250 - 300 g Fleischwurst
- eventuell frischer Meerrettich

### Zubereitung:

- Die Kartoffeln schälen, in Würfel von ca. 2 cm schneiden, Zwiebel und Knoblauch fein hacken. Zuerst jedoch den Speck in Streifen, diese in Würfel schneiden und in einem Suppentopf sanft ausbraten. Zwiebeln und Knoblauch zufügen und mitdünsten. Schließlich die Kartoffeln untermischen. Salzen und pfeffern. Eine Tasse Wasser angießen. Zugedeckt auf kleiner Hitze etwa 20 Minuten leise köcheln, bis die Kartoffeln gar sind.
- Inzwischen den Lauch putzen: Dunkelgrüne und beschädigte Blätter entfernen, längs aufschlitzen und gründlich ausspülen, dann quer in fingerbreite Scheiben schneiden. Nach der halben Garzeit zu den Kartoffeln geben. Piment, Wacholder und Majoran im Mörser zerreiben und mit den Lorbeerblättern in den Topf rühren.
- Nach weiteren 10 Minuten die Buttermilch angießen, jetzt ohne Deckel noch etwas einkochen lassen, damit die Suppe etwas eindickt. Man kann dem nachhelfen, indem man mit dem Kartoffelstampfer alles kurz eindrückt. Nochmals abschmecken, reich-

lich gehackte Petersilie einrühren und am Ende Würfel von Fleischwurst in der Suppe erwärmen.

**Beilage:** Bauernbrot

**Getränk:** ein Glas Buttermilch