

Gerhardts Rezept des Monats

KALTE KARTOFFEL-LAUCHSUPPE MIT RIESLING

ZUBEREITUNG

1. Kartoffeln schälen und in grobe Würfel schneiden. In Butter leicht anbraten.
2. Den Porree waschen.
3. Die Gemüsebrühe zu den Kartoffeln geben, diese weich kochen und den grob geschnittenen Porree hinzugeben.
4. Die Schlagsahne hinzufügen, nur kurz kochen, damit der Porree nicht zu weich wird. Die Suppe pürieren und mit Riesling und Gewürzen abschmecken.
5. Die Suppe abkühlen lassen und kalt stellen.

Tipp: Gekühlt mit Schwarzbrotcroûtons servieren.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

600 g Kartoffeln
2 Stangen Porree
1 l Gemüsebrühe
0,2 l Schlagsahne
0,2 l Riesling
Butter
Muskat
Salz, Pfeffer

Melden Sie sich bei unserem Newsletter auf unserer Homepage an. Sie erhalten dann im jeweiligen Monat das Bild zum Rezept.

Gerhardts Weinempfehlung

Diese Kartoffelsuppe ist schnell zubereitet. Mit dem Riesling bekommt die Suppe eine feine Note und sollte deshalb auch von einem Riesling begleitet werden.

Die Kerner-Rebe ist mit dem Riesling verwandt und stellt deshalb auch eine passende Begleitung zu dieser Suppe dar.

