

# **Lauchsuppe**

## **Zutaten**

500g Lauch  
1 Zwiebel  
50g Butter  
2 Eßlöffel  
Mehl  
1l kaltes Wasser  
1 Teelöffel Brühe  
Salz  
Pfeffer  
1 Messerspitze Gemahlener Kümmel  
1 Messerspitze Muskat  
1/8l Sahne  
Schnittlauch

## **Zubereitung**

Lauch putzen, waschen und in sehr feine Streifen schneiden. Die Butter zerlaufen lassen und darin den Lauch und die Zwiebel andünsten. Das Mehl darüber streuen und gut durchrühren. Danach das kalte Wasser langsam von der Seite aufgießen und die Brühe dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abwürzen, einmal aufkochen lassen. Hitze reduzieren und 15 Minuten bei geschlossenem Topf leise kochen lassen.  
Nach der Garzeit mit den Gewürzen abschmecken, mit der Sahne verfeinern und mit Schnittlauch verzieren.

# **Soupe de poireaux**

## **Ingrédients**

500g poireaux  
1 oignon  
50g beurre  
2 cuillères à soupe  
Farine  
1l eau froide  
1 cuillère à café de bouillon  
Sel  
Poivre  
1 pointe cumin en poudre  
1 pointe noix de muscade  
1/8 l crème  
Ciboulette

## **Préparation**

Laver et éplucher les poireaux et les couper en fines rondelles. Faire fondre le beurre dans une marmite et faire revenir les poireaux et l'oignon. Saupoudrer de farine et bien mélanger. Ensuite verser l'eau froide doucement par le côté ainsi que le bouillon. Saler, poivrer, et faire frissonner. Réduire la température à feu doux et laisser mijoter 15 minutes.

Après la cuisson ajouter les épices, la crème et décorer avec la ciboulette.