

Kartoffel-Lauch-Suppe

- 300 g ausgelöste Hühnerbrust
- 1 mittelgroße Zwiebel
- 30 g Butter
- 2 dicke Stangen Lauch
- 300 g mehlig kochende Kartoffeln, geschält
- Salz, schw. Pfeffer, 1 Prise Muskat
- 1 Becher süße Sahne

Die Hühnerbrust in mundgerechte Stücke schneiden. Zwiebeln klein würfeln und in Butter glasig dünsten. Die Hühnerfleischstücke unter Wenden darin 5 Minuten anbraten, herausnehmen. Suppentopf beiseite stellen. Lauch in feine Streifen schneiden, Kartoffeln würfeln. Suppentopf erneut aufsetzen, Lauch und Kartoffelwürfel unter Wenden 5 Minuten andünsten 3/4 l heißes Wasser zugießen, 1 Teel. Salz, reichlich schw. Pfeffer zugeben, zugedeckt 10 Minuten kochen. Mit dem Kartoffelstampfer die Kartoffeln zerdrücken. Sahne und nach Bedarf noch Wasser unterrühren, mit Salz, Pfeffer, Muskat abschmecken. Suppe erhitzen, Hühnerfleisch darin 3 Minuten garziehen lassen.