



Vichysoissie (Kalte französische Lauch-Kartoffelsuppe)

- **Küche:** Französisch
- **Gang:** Mittagessen
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4 ', 'yield' : " " });
```

Nicht alles, was französisch klingt, muss auch französisch sein. Diese Suppe ist in den USA, in New York von einem französischem Koch erfunden worden und heißt in Frankreich „warm“, einfach „Potage Parmentier“. Diese eiskalte Suppe, speziell für den heißen Sommer zu empfehlen, ein „amerikanisch- französischer Klassiker“. Einfach aber delikater, unwiderstehlich sahnig und cremig, mit wenig Zutaten und vielfältig zu ergänzen und abzuschmecken.

Vichysoissie kann mit knusprigen Croutons, Lachs, Lachskaviar, Krabben, Garnelen, Frühlingszwiebeln, Schnittlauch, Cayenne oder geriebenen Ingwer serviert werden.

Sorgen Sie mit unserem Rezept für die Abkühlung von Ihren Freunden und Verwandten!

Zutaten

- 500 g Kartoffeln vorwiegend festkochend, grob gewürfelt
- 400 g Lauch, geputzt, gewaschen, in groben Stücken
- 1 - 2 Knoblauchzehen, gewürfelt, mit etwas Salz gerieben
- 1/2 rote Peperoni, entkernt, fein gewürfelt
- 40 g Markenbutter
- 1 l gute Geflügelbrühe
- 125 g Creme fraiche
- 2 EL Zitronensaft
- 4 EL Schnittlauchröllchen
- Salz, weißer Pfeffer eventuell etwas Cayenne

Zubereitungsart

Schritt 1

Die Kartoffel- und Chiliwürfel mit dem Knoblauch in der Butter farblos anschwitzen und die

Lauchstücke mit angehen lassen.
Salzen, pfeffern und die Gemüsebrühe aufgießen.

Schritt2

Ca. 30 min. leise kochen lassen und mit dem Stabmixer fein pürieren. Creme fraiche hinzufügen, mit Zitronensaft abschmecken.

Danach kalt stellen, (Am besten über die Nacht) und in eiskalten Tassen oder Tellern mit einem TL Creme fraiche und Schnittlauch bestreut schnell zum Tisch geben.

Rezeptart: Kalte Vorspeisen, Klare Suppen, Partyrezepte, Schnelle Rezepte, Suppen, Vegetarisch

Zutaten: Butter, Creme Fraiche, Kartoffel, Knoblauch, Lauch, Pfeffer, Salz, Zitrone

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/vichysoissie/>