



## Cappuccino vom Lauch

4 Portionen oder Vorspeise für 8 Personen.

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,  
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)



|                 |                                       |
|-----------------|---------------------------------------|
| <b>300 gr</b>   | mehligkochende Kartoffeln             |
| <b>1 kleine</b> | Zwiebel                               |
| <b>300 gr</b>   | Lauch, ca. 300 gr                     |
| <b>1 EL</b>     | Butter                                |
| <b>1 lt</b>     | Hühnerbouillon                        |
| <b>2 EL</b>     | Balsamico-Essig                       |
| -               | Salz, Pfeffer aus der Mühle           |
| -               | frische oder pulverisierte Muskatnuss |
| <b>10 gr</b>    | getrocknete Steinpilze                |
| <b>1 dl</b>     | Milch                                 |
| <b>4,5-5 dl</b> | Rahm                                  |
| <b>??</b>       | etwas Schnittlauch (Garnitur)         |

Kartoffeln und Zwiebeln schälen und würfeln. Die Lauchstange längs aufschneiden, alle Schichten gründlich von Sand und Erde befreien, in Ringe schneiden.

Alles in einen Topf mit 1 EL Butter bei mittlerer Hitze anschwitzen. Dann mit Hühnerbouillon und dem Balsamico ablöschen, mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskatnuss abschmecken. Etwa 30 Minuten gar kochen

Inzwischen die getrockneten Steinpilze mit einem Mörser zerkleinern. Milch leicht erwärmen und aufschäumen. Zum Schluss den Rahm zur Kartoffel-Lauchbrühe geben und mit dem Mixer pürieren

Anrichten in Cappuccino-Tassen oder kleine Schalen, mit Milchschaum und Steinpilzpulver dekorieren