

## GUMELSUPPE

### Zutaten für 10 Portionen

|         |   |
|---------|---|
| 50 gr.  | Butter                                    |
| 800 gr. | Kartoffeln (geschält) in Würfel schneiden |
| 1       | Lauchstengel weiss würfeln                |
| 1/2     | Sellerie klein, würfeln                   |
| 1/2     | Wirz würfeln                              |
| 3       | Knoblauchzehen gehackt                    |
| 1       | Lorbeerblatt                              |
| 2 lt.   | Fleischbouillon                           |
| 2 dl    | Rahm                                      |
|         | Schnittlauch geschnitten                  |

### Zubereitung

- Lauch, Sellerie Rübli und Schnittlauch fein würfeln
- Butter erhitzen
- alles Gemüse (ausser Kartoffeln) im Butter anziehen
  
- Bouillon aufkochen, Kartoffeln und Lorbeerblatt begeben, weichkochen
- Lorbeerblatt herausnehmen
- Suppe mixen
- Gemüsewürfeli begeben und etwa 10 Minuten weiterköcheln lassen
- mit dem Rahm verfeinern
- abschmecken mit Salz und Pfeffer, ev. mit Streuwürze/Flüssigwürze
- beim Anrichten den Schnittlauch darüber streuen