



# Vichyssoise

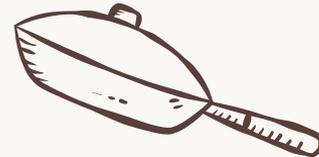
Une soupe française aux  
poireaux et pommes de  
terre.

Eine französische Suppe  
mit Lauch und Kartoffeln.



# Ingrédients

- une tige de poireau
- 3 cuillères à soupe de beurre
- 3 petits oignons
- 500g de pommes de terre
- 1 litre de bouillon de légumes
- 250g de crème
- 4 cuillères à soupe de ciboulette



# Zutaten

- eine Stange Lauch
- 3 Esslöffel Butter
- 3 kleine Zwiebeln
- 500g Kartoffeln
- 1 Liter Gemüsebrühe
- 250g Sahne
- 4 Esslöffel Schnittlauch



# 1.

Laver les poireaux et les couper en rondelles. Puis éplucher les oignons et le couper en cubes.

Den Lauch waschen und in Ringe schneiden. Dann die Zwiebel schälen und in Würfel schneiden.



# 2.

Mettre le beurre dans une casserole et faire fondre. Laisser les poireaux et les oignons dans la casserole à feu doux pendant 10 minutes.

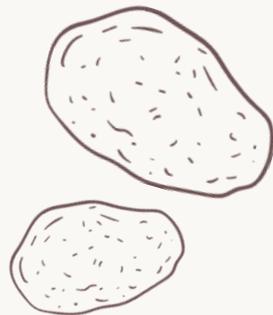
Die Butter in einen Topf geben und schmelzen lassen. Den Lauch und die Zwiebeln bei geringer Hitze für 10 Minuten im Topf lassen.



# 3.

Pendant ce temps, éplucher les pommes de terre, les laver et les couper en fines tranches.

In der Zwischenzeit die Kartoffeln schälen, waschen und in dünne Scheiben schneiden.



# 4.



Ajouter les pommes de terre et le bouillon de légumes dans la casserole et laisser mijoter 15 minutes.

Die Kartoffeln und die Gemüsebrühe dann mit in den Topf geben und 15 Minuten köcheln lassen.



# 5.

Purifier finement la soupe avec une baguette de purification et laisser refroidir.

Die Suppe mit einem Pürierstab fein pürieren und abkühlen lassen.



# 6.

Mettre la soupe froide dans des assiettes et servir avec de la crème fouettée et de la ciboulette.

Die kalte Suppe in Teller füllen und mit Schlagsahne und Schnittlauch servieren.

ou même avec des croûtons  
oder auch mit Croûtons



Bon appétit



Guten Appetit

La soupe était bonne pour nous tous. Elle était très crémeuse et sentait bon. La préparation de l'oreille très facile et rapide et a été très amusant.

Die Suppe hat uns allen sehr gut geschmeckt. Sie war sehr cremig und hat gut gerochen. Die Zubereitung war sehr einfach und schnell und hat viel Spaß gemacht.

Amusez-vous bien à cuisiner

Viel Spaß beim Nachkochen 😊



Par Thuy, Chris et Maja  
Von Thuy, Chris und Maja