



Vichyssoise

Spezialität aus Vichy

Kalte Lauchsuppe

Pour 6 personnes

4 pommes de terre à chair farineuse
 200 g de petits pois écossés
 500 g de poireaux
 4 oignons nouveaux
 1 branche de céleri
 1 litre de bouillon de poule
 25 cl de lait
 20 cl de crème fraîche
 30 g de beurre
 1 c. à s. de ciboulette ciselée
 quelques brins de cerfeuil
 sel poivre

Pour 6 Personen

4 mehlig Kartoffeln
 200 g kleine gepaltete Erbsen
 500 g Porree
 4 junge Zwiebeln
 1 Zweig Staudensellerie
 1 l Hühnerbrühe
 ¼ l Milch
 200 ml Creme fraiche
 30 g Butter
 1 EL fein geschnittener Schnittlauch
 einige Zweige Kerbel
 Salz, Pfeffer

Éliminez les deux tiers des feuilles vertes des poireaux, fendez-les dans la longueur, lavez-les, puis émincez-les.

Émincez finement les oignons nouveaux. Pelez les pommes de terre et coupez-les **en dés**.

Effilez la branche de céleri et taillez-la **en petits tronçons**.

Faites fondre le beurre dans une casserole **sur feu modéré** et ajoutez les poireaux, les oignons et le céleri. **Laissez étuver à couvert 2 min**, puis ajoutez les pommes de terre. Mouillez avec le bouillon et le lait.

Assaisonnez et laissez mijoter pendant 20 min.

Ajoutez les petits pois **à mi-cuisson**.

Mixez la soupe, ajoutez la crème et **rectifiez l'assaisonnement**.

Laissez refroidir la vichyssoise, versez-la dans six bols et parsemez-la de ciboulette.

Décorez de **pluches de cerfeuil** et dégustez frais.

Entfernen Sie zwei Drittel der grünen Teile der Porreestangen, ritzen Sie sie der Länge nach auf, waschen und schneiden Sie sie klein.

Zerkleinern Sie die Zwiebeln fein. Schälen Sie die Kartoffeln und schneiden Sie sie **in Würfel**.

Schneiden Sie den Selleriestiel längs und **dann in kleine Stücke**.

Schmelzen Sie die Butter in einem Topf **bei mittlerer Hitze**, geben Sie Porree, Zwiebeln und Sellerie dazu.

Lassen Sie zugedeckt 2 Min. köcheln, geben dann die Kartoffeln, Brühe und die Milch dazu.

Würzen Sie die Suppe und lassen sie 20 Min. kochen.

Geben Sie **nach der Hälfte der Kochzeit** die Erbsen dazu. **Pürieren Sie die Suppe**, fügen Sie die Creme fraiche hinzu, **schmecken Sie ab** und lassen sie abkühlen. Gießen Sie die Suppe in 6 Suppenschalen und bestreuen Sie sie mit dem Schnittlauch.

Dekorieren Sie sie mit **feinen Kerbelblättchen** und genießen Sie sie kalt.

Der Koch Louis Duat aus Vichy hat diese Suppe Anfang des 20. Jh. erfunden, sie wird traditionell als kalte Suppe gegessen, schmeckt aber auch heiß!



Das Wörterbuch

Übersetzen Sie französische Rezepte mit Hilfe dieses Wörterbuches!

ISBN 978-3-8370-5285-5 18,00 € (D)

Das Kochbuch

Kochen Sie Ihr französisches Lieblingsgericht mit diesem Kochbuch!

ISBN 978-3-8391-8856-9 9,90 € (D)

