

# Zutaten

500 g	Gemüse, z. B. Karotten, Lauch oder Knollensellerie
1	Zwiebel
300 g	mehligkochende Kartoffeln
2 EL	Butter
8 dl	Gemüsebouillon
1	Lorbeerblatt
1 TL	getrockneter Majoran
etwas	Zitronenschale
180 g	Saurer Halbrahm
	Kräutersalz
	Pfeffer

## **Pochiertes Ei zur Lauchsuppe:**

120 g Brot in Würfel schneiden und rösten. Ca. 100 g hellen Lauch fein schneiden. Wasser aufkochen, etwas Essig begeben. 4 frische Eier einzeln in eine Tasse aufschlagen und nacheinander ins leicht köchelnde Wasser gleiten lassen. Ca. 4 Minuten pochieren. Vorsichtig herausheben. Auf der Suppe anrichten. Mit Brot und Lauch bestreuen.