**Kartoffelknödel mit Rahmsoße und Lauchcremesuppe als Vorspeise**



**Das brauchst du:**

***Für die Kartoffelknödel:***

800 g gegarte und gepellte Kartoffeln

4 Esslöffel Speisestärke

3 Teelöffel Salz

1 Teelöffel Pfeffer

Etwas geriebene Muskatnuss

1 Ei

***Für die Rahmsoße:***

Optional: Pilze deiner Wahl

Optional: Geschnetzeltes Fleisch (musst du vorher in einer Pfanne anbraten)

Salz, Pfeffer

1 große Zwiebel (die Hälfte für die Soße, die andere Hälfte für die Suppe)

Etwas Schlagsahne

150 ml Gemüsebrühe

***Für die Suppe:***

Die Hälfte der Zwiebel in Würfelchen geschnitten

1 Stange Lauch

Optional: 1 Frühlingszwiebel

250 ml Gemüsebrühe

Etwas Schlagsahne

**So machst du´s richtig:**

1. Gare die Kartoffeln mit Schale und pelle sie. Lass sie dann etwas kalt werden.
2. Nimm eine Kartoffelpresse und presse die Kartoffeln durch.
3. Gib einen kleinen Teil der Kartoffeln zur Seite für die Lauchcremesuppe.
4. Gib das Ei in die Schüssel mit den durchgepressten Kartoffeln.
5. Gib die Speisestärke ebenfalls in die Schüssel.
6. Gib das Salz, den Pfeffer und das Muskat ebenfalls in die Schüssel.
7. Setze einen großen Topf mit Salzwasser auf dem Herd auf.
8. Forme nun aus den Zutaten in der Kartoffelschüssel einen Teig.
9. Forme daraus mit nassen Händen 10 bis 12 Knödel.
10. Schneide die Zwiebel in kleine Würfelchen (je zur Hälfte für die Soße und für die Suppe).
11. Schneide den Lauch und die Frühlingszwiebeln in Scheibchen.
12. Gib nun die Knödel für 20 bis 25 Minuten in das Knödelwasser. Achte unbedingt darauf, dass das Wasser nur noch simmert, nicht kocht!
13. Nimm zwei Töpfe und schwitze je die Hälfte der Zwiebelwürfelchen mit etwas Butterschmalz oder neutralem Öl an.
14. Lösche in beiden Töpfen mit etwas Gemüsebrühe ab.
15. Mit der Soße kannst du nun kreativ werden: Entweder Pilze und /oder angebratenes Fleisch hineingeben.
16. Püriere die Suppe mit einem Pürierstab durch.
17. Gib etwas Schlagsahne in die Suppe und rühre nochmals auf.
18. Gib nun etwas Schlagsahne in deine Rahmsoße (optional etwas braune Soße dazu geben).