

# Kochen mit Elfriede

## Lauchsuppe mit Topfen-Grießnockerl

### Zutaten für die Suppe:

Für 4 Portionen:

2 Stangen Lauch, 200 g mehliges Erdäpfel, 1 Scheibe Sellerie, etwas Butter zum Anrösten, Salz, Pfeffer, 1 Prise gemahlener Kümmel, 1 Eckerl Schmelzkäse, 1/8 l Schlagobers, 1 l Gemüsebouillon, 1 Dotter

### Zutaten für die Topfen-Grießnockerl:

100 g Topfen, 50 g Grieß, Salz, 1 Prise gemahlene Muskatnuss, 1 Dotter

### Zubereitung Suppe:

Den gewaschenen Lauch in Ringe schneiden. Erdäpfel und Sellerie schälen und würfelig schneiden. Die Butter erhitzen und das Gemüse hell anrösten. Mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen, den Schmelzkäse dazugeben und mit der Suppe aufgießen. Auf kleiner Flamme ca. 10 Minuten langsam weichkochen. Das Obers dazugeben und die Suppe mit dem Stabmixer fein pürieren. Die Suppe nicht mehr kochen lassen und zum Schluss den Eidotter einrühren.

### Zubereitung für die Topfen-Grießnockerl:

Für die Nockerl den Topfen mit Grieß, Salz, Muskatnuss und Dotter verrühren und ca. 20 Minuten rasten lassen. Kleine Nockerl formen und in kochendes Salzwasser einlegen. Die Hitze reduzieren und ca. 10 Minuten köcheln lassen, bis die Nockerl an die Oberfläche steigen. Mit einem Siebschöpfer herausnehmen und in der Suppe servieren.

**Tipp:** Die Suppe darf nicht mehr kochen, sobald der Dotter eingerührt wird!  
Sie flockt sonst aus und verliert ihre Cremigkeit.

