Lauch-Kartoffelcremesuppe mit Schinkenwürfeln

Zutaten:

1 mittelgroße Stange Lauch
ca. 300 g Kartoffeln
200 g gekochter Schinken
ca. 500 ml Wasser
ca. 100 ml flüssige Sahne
2 TL gekörnte Gemüsebrühe
200 g Schmand
etwas Butter
eine Prise Muskatnuss
eine Prise gemahlener Kümmel
etwas schwarzer Pfeffer aus der Mühle
4 Scheiben Schmelzkäse (Typ: Chester oder Toast)

Zubereitung:

Die Kartoffel schälen, waschen und in Salzwasser abkochen. Die gekochten Kartoffeln zerdrücken und zur Seite stellen. Den Lauch der Länge nach halbieren, gründlich waschen und in feine Ringe schneiden. In einem Topf die Butter zerfließen lassen. Die Lauchringe mit dem in feine Würfel geschnittenen Kochschinken anschwitzen. Mit dem Wasser und der Sahne ablöschen. Das Brühepulver und die Gewürze zugeben und kurz aufkochen lassen. Jetzt die zerdrückten Kartoffeln und den Schmand zugeben und gut verrühren. Den Schmelzkäse in Stückchen zupfen und unterrühren. Jetzt noch etwa 5 Minuten ziehen lassen. Gegebenenfalls mit etwas Salz und Kümmel nachwürzen (die Suppe sollte leicht nach Kümmel schmecken - das unterstreicht die leicht säuerliche Note des Schmands).

Tipp: Wenn's mal schnell gehen soll, kann man die Kartoffeln durch Kartoffelpürree-Pulver für 2-3 Portionen ersetzen.