Kartoffelsuppe mit Radieschen

250 g mehlig kochende Kartoffeln grob würfeln und das Zarte, Weisse von **1 kleinen Lauchstängel** in Ringlein schneiden.
In einem Topf **Butter** schmelzen. Kartoffelwürfel und Lauchringlein beifügen und darin fünf Minuten dämpfen. **5 dl Bouillon** und **1 dl Halbrahm** angiessen. Die Hitze reduzieren und während 20 Minuten köcheln.
Die Suppe gut pürieren und in den Topf zurückgiessen. Mit **Muskat** und **Pfeffer aus der Mühle** würzen.
1 Bund Radieschen in Scheibchen schneiden. **50 g Baumnusskerne** grob hacken und trocken rösten. Mit den Radieschen mischen und auf der Suppe anrichten.