

Porree - Cremesuppe

Zutaten für 4 Personen:

400 gr. Porree
1 Zwiebel
50 gr. Butter
40 gr. Mehl
125 ml Weißwein
500 ml Rinderbrühe
200 ml Sahne
Salz, Pfeffer - Muskat
4 Scheiben Toastbrot

Zubereitung:

Porree waschen, putzen und in ca. 1 cm große Stücke schneiden. Zwiebel abziehen und hacken. 20 gr. Butter in einen Topf geben. Porree, Zwiebel glasig dünsten. Mehl aufstäuben und mit dem Wein und der Brühe ablöschen. Ca. 25 Minuten köcheln lassen. Suppe dann pürieren und durch ein Haarsieb streichen. Die Sahne einrühren und die Suppe weitere 10 Minuten köcheln. Mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig abschmecken.

Toastbrot entrinden und würfeln.

30 gr. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Brotwürfel darin kurz goldbraun rösten. In die Suppe streuen.

Nach Wunsch mit gehackter Petersilie garnieren.

B on appé tit!