

Porreesuppe

by Andreas - Dienstag, Oktober 26, 2010

<http://mundgericht.de/index.php/porreesuppe/>

Porree, auch unter dem Namen Lauch geläufig, ist ein Geschmacksgrundstein eines jeden Gemüseintopfes. Ich verwende ihn oft als Beilage z. B. geschmort mit Balsamicoessig und Zucker (). Hier einmal eine Lauchsuppe.

2 EL Olivenöl

2 Stangen Lauch

½ Apfel

1 kleine Kartoffel

½ L Gemüsebrühe

3 Scheiben Räucherschinken

5 EL Sahne

1 TL Apfelbalsamico

Salz

Pfeffer

Den Porree, die Kartoffel und den Apfel in grobe Stücke schneiden. Im Olivenöl anschmoren . Dabei ständig wenden. Nach ca. 5 Minuten mit der Gemüsebrühe und der Sahne auffüllen. Bei geschlossenem Deckel ca. 25 Minuten köcheln lassen. Mit einem Pürierstab zerkleinern und mit dem Apfelbalsamico, Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Räucherschinken in einer Pfanne anbraten und auf die in Teller portionierte Suppe geben.

Wer möchte, kann vor dem Pürieren einige Stücke entnehmen und abschließend wieder in die Suppe geben.

PDF generated by Kalin's PDF Creation Station