Suppen Rezepte

Feine Lauchcremesuppe

Stichworte: Gemüse, Lauch, Porree, Suppe, Vorspeise, Fleisch

---

für 4 Personen

500	g	Porree (Lauch)			Salz
20	g	Butter			Pfeffer
1	Liter	Klare Brühe (Instant)			geriebene Muskatnuß
1/2		B. Schlagsahne (100~g)			Worcestersoße
50	g	milder Edelpilzkäse -(70~%~Fett~i.~Tr.)		50 g	Kasseleraufschnitt
				1	B. Creme dôuble~ (125~g)

---

1. Porree putzen, waschen, ein paar ganz feine Streifen abschneiden und beiseite legen. Restlichen Porree grob würfeln.

2. Fett in einem hohen Topf erhitzen und den grob gewürfelten Porree darin andünsten. Mit 1/2 l Brühe ablöschen und ca. 15 Min. kochen lassen. Mit dem Schneidestab des Handrührgerätes pürieren und die restliche Brühe und die Sahne angießen.

3. Käse zerbröseln und in der Suppe schmelzen lassen. Mit Salz, Pfeffer einer Prise Muskat und Worcestersoße abschmecken.

4. Kasseler in feine Streifen schneiden und mit den Porreestreifen in die Suppe geben. Kurz erwärmen.

5. Porreesuppe in vorgewärmten Tellern anrichten und je ein Löffel Creme dôuble daraufgeben. Mit wenig geriebener Muskatnuß abschmecken.

Garzeitca. 20 Min.
Vorbereitungszeit ca. 15 Min.