

Feine Lauchcremesuppe

Kategorien: Vorspeisen, Suppen

Zutaten für: 1 Rezept

FÜR 4 PERSONEN

500	Gramm	Porree (Lauch)
20	Gramm	Butter
1	Ltr.	Klare Brühe (Instant)
1/2		B. Schlagsahne (100~g)
50	Gramm	Milder Edelpilzkäse (70~%~Fett~i.~Tr.)
		Salz
		Pfeffer
		Geriebene Muskatnuß
		Worcestersoße
50	Gramm	Kasseleraufschnitt
1		B. Creme double~ (125~g)

Anleitung:

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 double daraufgeben. Mit wenig geriebener Muskatnuß abschmecken.

Pro Portion 1720 Joule / 410 Kalorien. Eiweiß 13g, Fett 35 g, Kohlenhydrate 7 g.

Garzeit: ca. 20 Min. Vorbereitungszeit: ca. 15 Min.

Quelle:

Aus einer Rezeptsammlung von Konrad Heizmann
Rezept erfasst mit*RK*17.08.2015 von K.H.