

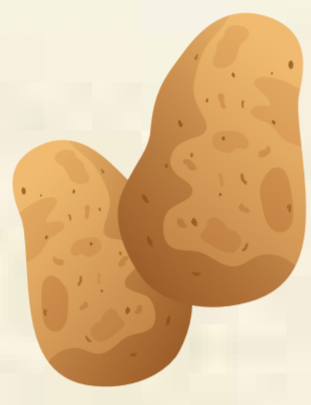
Saisonzusatz
JANUAR

Porreecremesuppe

Gemüse des Monats



Porree



Kartoffeln



Knoblauch



Schalotten

Einkaufsliste für ca. 2–4 Personen

- | | | | |
|--------------------------|--------------------|--------------------------|------------------------|
| <input type="checkbox"/> | 2 Porreestangen | <input type="checkbox"/> | 2 EL Butter |
| <input type="checkbox"/> | 2 Kartoffeln | <input type="checkbox"/> | 1 Knoblauchzehe |
| <input type="checkbox"/> | 1 Schalotte | <input type="checkbox"/> | 1 Prise Cayennepfeffer |
| <input type="checkbox"/> | 200 ml Weißwein | <input type="checkbox"/> | 1 Prise Muskat |
| <input type="checkbox"/> | 500 ml Gemüsebrühe | <input type="checkbox"/> | Salz & Pfeffer |
| <input type="checkbox"/> | 250 ml Sahne | | |

ZUBEREITUNG

1. Porree waschen und in Streifen schneiden.
2. Kartoffeln/ Knoblauchzehe und Schalotte schälen und in kleine Würfel schneiden.
3. Kartoffelwürfel scharf anbraten bis Röstaromen entstehen. Danach Porree und Schalotten dazu geben und für eine Minute anbraten. Mit Weißwein ablöschen und mit Gemüsebrühe aufgießen, dann alles bei kleiner bis mittlerer Hitze 15–20 Minuten köcheln lassen.
4. Sahne steif schlagen. Porree und Kartoffeln mit einem Pürierstab zerkleinern und vom Herd nehmen. 2 EL Butter in die Suppe einrühren und Sahne langsam unterziehen. Nach Bedarf würzen.
5. Fertig ist die saisonale Porreecremesuppe aus Deiner Region!

