

Porreecremesuppe <Excelsior> bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 Zwiebel, 20 gr Butter, 250 gr Porree, 250 gr Kartoffeln, 375 ml Hühnerbrühe, 250 ml Sahne, 250 ml Milch, 125 ml Sahne, Salz, Pfeffer, Tabasco, Schnittlauch.

Die Zubereitung:

Die gehackte Zwiebel in 20 gr Butter gelb braten. 500 gr Porree ohne dunkles Grün in Streifen und große Kartoffeln in Würfeln zugeben. Salzen. 375 ml Hühnerbrühe zugießen. 35 Minuten kochen. Im Mixer pürieren. Mit je 250 ml Sahne und Milch erhitzen. Durchs Sieb passieren. Mit schwarzem Pfeffer und Tabasco abschmecken. Ausgekühlt mit 125 ml halbsteif geschlagener Sahne und Schnittlauch servieren.