

Porree-Mett-Suppe bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 Packung Rahmporree, 1 mittelgroße Zwiebel, 1 Packung Sahnekäse, 300 gr Hack, 1 l Milch, Sahne, trockenen Weißwein, Schnittlauch, Salz und Pfeffer, Muskat, 1 Knoblauchzehe, 2 Teelöffel Brühe.

Die Vorbereitungen:

Zwiebel schneiden

Die Zubereitung:

Das Hack anbraten und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Rahmporree in einen großen Topf schütten, auftauen lassen und dann mit dem Schmelzkäse und der feingeschnittenen Zwiebel mischen. Aufkochen lassen. Dann Milch und die Brühe hinzugeben, Weißwein (Menge nach Geschmack), Salz und Pfeffer, Muskat und Knoblauch hinzufügen. Flüssige Sahne in die Suppe kippen. Alles aufkochen lassen, nach Bedarf noch mit etwas Soßenbinder andicken. Schnittlauchröllchen auf die fertig Suppe streuen und servieren.