

Badische Lauchsuppe bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

30 gr Butter, 2 Zwiebeln, 200 gr roher Schinken in Würfel, 300 gr Porree, 1 l Fleischbrühe, 125 ml Weißwein, 2 Esslöffel saure Sahne, 1 Eigelb, 1 Bund Petersilie feingehackt, Salz, Pfeffer.

Die Zubereitung:

Butter erhitzen und Zwiebelwürfel darin glasig dünsten. Schinkenwürfel dazugeben. Anrösten, dann den in Ringe geschnittenen Porree dazugeben. Mit Fleischbrühe ablöschen. Ist der Porree gar, Wein und saure Sahne dazugeben und abschmecken. Zuletzt mit Eigelb legieren. (Nicht mehr kochen) Anrichten und mit Petersilie bestreuen.