

Porree-Creme-Suppe bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

2 Stangen Porree, 2 Esslöffel Butter, 0,5 l Fleischbrühe (Würfel), 4 Esslöffel Sahne, 1 Esslöffel Speisestärke, 1 Eigelb.

Die Zubereitung:

Die Porree-Stangen in Streifen schneiden. In einem Topf in dem Fett 5 Minuten andünsten. Fleischbrühe erhitzen, zufügen und alles 15 Minuten kochen lassen. Dann Sahne, Stärke und Eigelb verrühren, die Suppe vom Herd nehmen und mit der angerührten Speisestärke binden. Unter Rühren noch einmal kurz aufkochen lassen.