

Porree – Kartoffelcreme – Suppe

Zutaten:

600 g Kartoffeln
3 Stangen Porree
2 mittelgroße Zwiebeln
4 Knoblauchzehen
300 g Schlagsahne
½ Bund Schnittlauch
400 ml Milch
5 EL Zitronensaft
1 Liter Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer, Zucker, Öl



Zubereitung:

- Kartoffeln schälen und klein würfeln.
- Porree in Ringe schneiden.
- Zwiebel und Knoblauch fein hacken.
- Beides in einem Topf in Öl glasig dünsten.
- Kartoffeln und Porree zugeben.
- Alles zusammen 5 – 10 Minuten andünsten.
- Salzen, Pfeffern und etwas Zuckern.
- Mit der Brühe, 200 g Sahne, der Milch und Zitronensaft ablöschen.
- Zugedeckt etwa 20 Minuten köcheln lassen.
- Geköcheltetes fein pürieren.
- Noch einmal mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Restsahne halbsteif schlagen.
- Schnittlauch in Röllchen schneiden.
- Suppe auf Suppentellern mit einem Klecks Sahne und Schnittlauch garniert servieren.
- Suppe schmeckt auch kalt serviert.