

Suppen Rezepte

Porreesuppe Mit Lachsschinken

Gattung: Porree, Suppe, Gemüse, Fleisch, Schwein, Schinken

Für 4 Portionen

500 g	Porree		Salz
30 g	Butter oder Margarine		Pfeffer adM.
1/2 Liter	Rindfleischbrühe (Instant)		Muskatnuß, frisch gerieben
100 g	Kräuterschmelzkäse	100 g	Lachsschinken
1/8 Liter	Sahne	1 Bund	glatte Petersilie

1. Porree putzen, gründlich waschen und in Ringe schneiden. In Butter oder Margarine andünsten. Mit der Brühe auffüllen und ungefähr 15 Minuten leise kochen lassen.
2. Etwa 1/4 des Porrees herausnehmen und zur Seite Stellen. Den restlichen Porree in der Suppe mit dem Schneidstab des Handrührers pürieren. Käse und Sahne zugeben und alles einmal aufkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat herzhaft abschmecken.
3. Lachsschinken in feine Streifen schneiden. Die Petersilie hacken. Zusammen mit dem Restlichen Porree in die Suppe geben und servieren.

Als Menüvorschlag:

Vorspeise: Porreesuppe mit Lachsschinken
Hauptgericht: Schweinefilet mit Nussfüllung
Dessert: Obstsalat