

Lauchsuppe

Kategorien: Vorspeisen, Suppen, Käse

Zutaten für: 1 Rezept

250	Gramm	In Ringe geschnittener Lauch
2-3	Essl.	Öl
1-2	Essl.	Mehl
1	Ltr.	Wasser
3 gestr.	EL	Klare Fleischbrühe Inst
50	Gramm	Adler Edelcreme Sahne
2	Essl.	Weißwein

Anleitung:

Lauch in heißem Öl andünsten. Mit Mehl bestäuben, durchdünsten, Wasser dazugießen, klare Fleischbrühe einstreuen und etwa 20 Minuten bei schwacher Hitze kochen. Adler Edelcreme Sahne dazugeben, schmelzen lassen und mit Weißwein abschmecken.

Kochzeit: 20 Minuten

Quelle:

Aus einer Rezeptsammlung von Konrad Heizmann
Rezept erfasst mit*RK*17.08.2015 von K.H.