

Sopa Rapida de Puerros Schnelle Lauchsuppe

Kategorien: Vorspeisen, Suppen, Spanien

Zutaten für: 1 Keine Angabe vorh.

FUER 4 PORTIONEN

4	Essl.	Olivenoel
1		Zwiebel
2	Stangen	Lauch
250	Gramm	Kartoffeln
500	ml	Fleischbruehe
		Salz
		Pfeffer adM
1	Messersp.	Thymian
1	Prise	Muskat
1	Becher	Creme fraiche
2		Eigelb

Anleitung:

Das Olivenoel in einem Topf erhitzen und die feingehackten Zwiebeln darin andünsten.

Den Lauch putzen, waschen, in duenne Streifen schneiden, zu den Zwiebeln geben und kurz mit anduensten.

Die Kartoffeln schaelen, grob wuerfeln, zum Gemüse geben und mit dünsten. Mit der Fleischbruehe auffuellen und zum Kochen bringen. Mit Salz, Pfeffer, Thymian, Muskat wuerzen und bei maessiger Hitze 20-25 Minuten koecheln lassen.

Die Lauchsuppe mit dem Puerrierstab oder im Mixer pürieren und noch einmal in einem Topf erhitzen. Die Suppe nochmals kräftig abschmecken.

Die Creme fraiche und das Eigelb miteinander verrühren, die Suppe von der Kochstelle nehmen und legieren.

Je nach Geschmack mit gerösteten Weissbrotwürfeln bestreuen und Servieren.

Quelle:

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