



Badische Lauchsuppe

Zutaten:

50 g Schinkenspeck
1 Zwiebel
2 Zehen Knoblauch
3 EL. Butter
2 Stangen Porree (Lauch)
1/2 l Gemüsebrühe (Bio)
Salz
Pfeffer
2 EL. saure Sahne (1 Becher)
4 EL. Weißwein
Schnittlauch oder Petersilie
zum Garnieren

Zubereitung:

Porree halbieren, gut waschen und in halbe, feine Ringe schneiden. Zusammen mit kleingewürfelmtem Speck (oder besser fein geschnittener Schwarzwälder Schinkenspeck), Zwiebel und Knoblauch fein geschnitten mit dem Butter ca. 5 Min. andünsten.
Brühe dazugießen, mit Salz und Pfeffer würzen und aufkochen lassen. Herd abschalten und noch ca. 5 Min. ziehen lassen.
Mit dem Mixer das ganze pürieren.
Die Saure Sahne und den Weißwein hineinrühren, abschmecken. Mit Schnittlauch und/oder Petersilie bestreuen und fertig.

Que aproveche!

