Porreesuppe

Das Rezept für cremige Porreesuppe ist schnell gemacht. Den besonders feinen Geschmack erhält die Suppe durch den Rahmstreichkäse.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 25 min

Zutaten

1 l	Rindsuppe (oder Gemüsebouillon)
0.5 Stk.	Zwiebel
3 Stangen	Porree
130 g	Butterrahmstreichkäse
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 EL	Butter (zum Anrösten)

Zubereitung

1. Die **Porreesuppe** schmeckt zu jeder Tageszeit. Zu Beginn die Zwiebel schälen und würfeln. Den Porree waschen und in schmale Ringe schneiden.

2. Butter in einem Topf erhitzen. Erst die Zwiebelwürfel anrösten, dann den Porree zufügen und 5 Minuten durchrösten.

3. Nach Geschmack Gemüsebouillon oder Rindssuppe dazu gießen und aufkochen lassen. Zirka 5 Minuten auf mittlerer Stufe köcheln lassen. Herd ausschalten. Den Butterrahmstreichkäse zerkleinern und in der nicht mehr kochenden Suppe aufgehen lassen.

4. Vor dem Servieren Porreesuppe abschmecken mit Salz und Pfeffer. Nach Geschmack frische Kräuter hacken und die Suppe vor dem Servieren damit bestreuen.

Tipp

Frisches Kornbrot zur Porreesuppe reichen.