



Rezept der Woche

PORREE-GEMÜSE

Zutaten

2 stangen Porree
30 g Mehl
50 g Butterschmalz
125 ml Fleischbrühe
0.5 Tasse Milch
Salz und Pfeffer
Kümmelpulver
Muskat
Petersilie

Zubereitung

Den Porree gründlich säubern, in Ringe schneiden und kurz in heißem Butterschmalz anschwitzen.

Anschließend die Brühe dazugießen und das Gemüse bei niedriger Hitze etwa 20 Minuten weich garen.

Mit Salz, weißem Pfeffer, gemahlenem Kümmel und Muskat abschmecken.

Das Mehl mit kalter Milch glatt rühren, zum Porree geben und alles kurz aufkochen lassen, bis die gewünschte Bindung erreicht ist.

Vor dem Servieren mit gehackter Petersilie bestreuen.

