

Rahm-Porree

Für 2 Personen

2 EL Butter 2 Zwiebeln Salz
2 EL Mehl 250 ml Sahne 1 Lorbeerblatt
1-2 Stangen Porree

Zwiebelwürfel und das Mehl in einem Topf mit 1 EL Butter hell anbraten, mit der Sahne ablöschen. Mit Salz abschmecken, Lorbeerblatt zugeben und bei kleiner Hitze 10 Minuten köcheln lassen, dabei immer wieder umrühren. Lorbeerblatt herausnehmen und die Sauce mit dem Pürierstab aufmixen, falls die Sauce zu dickflüssig ist, noch etwas Sahne zugeben. Porree waschen und den weißen vom grünen Teil trennen. Porree in Rauten schneiden, dabei weißen und grünen Anteil getrennt halten. Den weißen Porree zuerst in 1 EL Butter anbraten, wenn dieser weich ist den grünen Teil zugeben, kurz durchschwenken, dann alles in die Sauce geben.

Jacqueline Amirfallah am 23. Oktober 2013