

Porree

Zutaten (4 Personen, als Beilage)

- 1 kg Porree
- 50 g Butter
- 1 Esslöffel Mehl
- 1 Glas Wasser
- 1 Messerspitze Muskat(pulver)
- 3 Messerspitzen Paprika
Edelsüß
- 1 Teelöffel Gemüsebrühe
instant
- 1 Prise Zucker



Zubereitung

Porree waschen, von den äußereren Blättern befreien und in 1,5 cm dicke Scheiben schneiden.

Mit Butter, Mehl und Wasser eine Mehlschwitze bereiten und mit Muskat, Paprika, Gemüsebrühe und Zucker abschmecken. Den vorbereiteten Porree dazugeben und 20 Minuten köcheln lassen. Fertig.



Zubereitungszeit

ca. 30 Minuten

Anrichtung

Passt als Gemüsebeilage gut zu Buletten und Kartoffeln.

