

Rezepte von Löwensenf

Löwensenf-Suppe



1	Stange Lauch
1 EL	Butter
1 EL	Mehl
1	Liter Gemüsebrühe
125 g	Crème fraîche
2-3 EL	Löwensenf Extra
	Salz
1 TL	Zucker

1. Porree putzen, waschen und in Ringe schneiden.
2. Butter in einem Topf erhitzen, Lauch dazugeben und andünsten. Mehl überstäuben, Brühe angießen, aufkochen und ca. zehn Minuten bei geringer Hitze garen.
3. Crème fraîche und Löwensenf Extra unterrühren und mit Salz und Zucker pikant abschmecken.
4. Die Suppe nach Wunsch mit in etwas Brühe gegarten Senfkörnern, frischen Porreeringen und Kräutern garniert servieren. Dazu schmeckt knuspriges Bauernbrot.