



Porreegemüse

Zutaten:

½ Fleischwurst
3 Stangen Porree
1 TL weißer Pfeffer
1 TL gekörnte Brühe
2 gehäufte TL Mehl
300 ml Sahne oder
300 ml Wasser dann aber
1 Ecke Sahne-Käse-Creme
Cayennepfeffer oder
Worcestersauce
evtl. etwas Zitronensaft

Zubereitung:

Halbierte Fleischwurstscheiben in Öl anbraten, die Porreestangen putzen (Stangen vom oberen harten Grün und der äußeren Hülle befreien, längs halbieren, die Blätter auseinander falten und unter fließendem Wasser abspülen). Den Porree in Ringe schneiden, dazugeben und leicht anbraten, mit Mehl bestäuben und anschwitzen, mit Sahne oder Wasser ablöschen (bei Wasser Käsecreme dazugeben), mit Brühe, Cayennepfeffer (scharf) oder Worcester-Sauce (evtl. auch Maggi) und weißem Pfeffer würzen, abrunden mit etwas Zitronensaft.

Dazu gibt es Salzkartoffeln. Kartoffeln waschen, schälen und ca. 20 Min. weich kochen (im Schnellkochtopf ca. 7 Min.).