

# Senf-Suppe

## Für zwei Personen

|                          |                          |                     |
|--------------------------|--------------------------|---------------------|
| 1 Stange Porree          | 1 Bund glatte Petersilie | 2 EL Mehl           |
| 2 TL Zucker              | 2 EL Butter              | 2 EL scharfer Senf  |
| 1 EL mittelscharfer Senf | 1 EL süßer Senf          | 250 g Crème-fraîche |
| 1000 ml Gemüsefond       | 1 EL Senfkörner          | Salz, Pfeffer       |

Den Porree putzen, waschen und in Ringe schneiden. Einige Ringe beiseitelegen. Die Butter in einem Topf erhitzen und den Porree darin andünsten. Das Mehl dazugeben, den Fond angießen, die Senfkörner hinzugeben und die Suppe zehn Minuten bei niedriger Hitze köcheln lassen. Anschließend die Crème-fraîche und die Senfe unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und dem Zucker abschmecken. Die Petersilie abzupfen und klein hacken. Die Senfsuppe auf Tellern anrichten, mit den Senfkörnern, der Petersilie und den Porreeringen garnieren und servieren.

Willi Kays am 21. März 2014