

# Welsh leek soup – Walisische Lauchsuppe

---



## Zutaten für 4 bis 5 Portionen:

- ✚ 1 Pck. Kochschinken
- ✚ 1 Stange Porree
- ✚ 1 große Mohrrübe
- ✚ 1 große Kartoffel
- ✚ 1 Tasse Graupen (fein)\*
- ✚ 1 Bund glatte Petersilie
- ✚ Salz und Pfeffer
- ✚ Brühe oder Fond
- ✚ 2 cl Sherry
- ✚ Ingwer
- ✚ 1 Knoblauchzehe

## Zubereitung:

Den Schinken in etwas Öl kurz anbraten und in eine Schüssel geben. Den Porree der Länge nach aufschneiden in Stücke schneiden und gut waschen. Den Porree zusammen mit der geschnittenen Mohrrübe in der Pfanne anbraten. Die Kartoffel<sup>1</sup> schälen und in Würfel schneiden und ebenfalls in der Pfanne anbraten mit einem Schuß Sherry ablöschen. Alle angebratenen Zutaten in einen Topf geben und mit der Brühe auffüllen.

\* In einem separaten Topf die Graupen in Salzwasser kochen und zur Suppe geben (etwa halbe Garzeit, denn die Graupen garen in der Suppe nach. Anstelle von Graupen kann man auch feine Haferflocken verwenden.

Die Suppe mit Salz und Pfeffer, dem Ingwer und Knoblauch abschmecken und mit der gehackten Petersilie servieren!

*Guten Appetit!*

<sup>1</sup> Die Kartoffeln sollten im Salzwasser vorgegart werden um die Kochzeit zu verkürzen