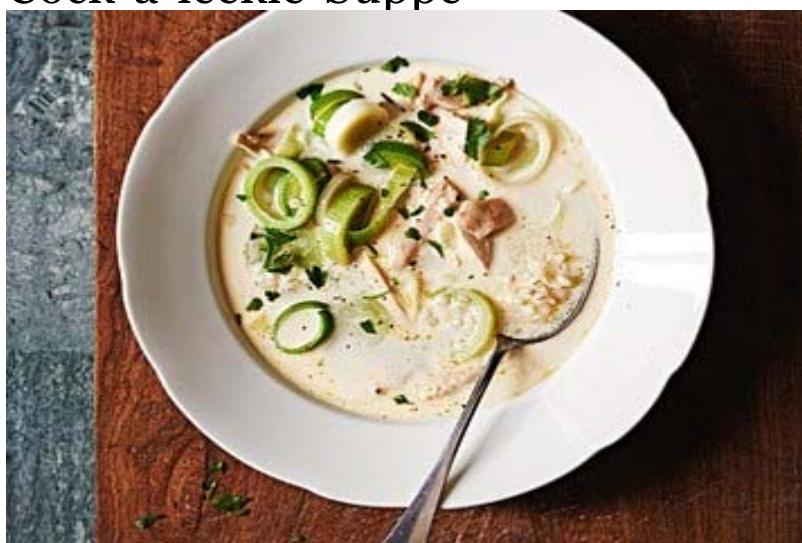


Cock-a-leekie-Suppe



Zubereitung

1. Knoblauch hacken. Lauch in Ringe schneiden. Öl erhitzen, Knoblauch, Lauch und Gerste darin andünsten. Mit Wein ablöschen. Flüssigkeit einkochen lassen. Bouillon dazugeben. Suppe 40–50 Minuten zugedeckt köcheln lassen, bis die Gerste bissfest ist.
2. Fleischstücke und Crème fraîche in die Suppe geben, warm werden lassen. Cock-a-leekie-Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie hacken und darüberstreuen. Suppe heiß servieren.

Zubereitungszeit

20 Minuten + 40–50 Minuten köcheln lassen

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien: 450 kcal

Eiweiss: 28 g

Fett: 24 g

Kohlenhydrate: 26 g

Tipps zu diesem Rezept

- [Hühnersuppe](#)

Zutaten für 4 Portionen

1	Knoblauchzehe
300 g	Lauch
1 TL	Rapsöl
120 g	Rollgerste
1 dl	Weisswein
1 l	Hühnerbouillon (siehe Tipp für Grundrezept Hühnersuppe)
0.5	gekochtes Suppenhuhn, von den Knochen gelöst (siehe Tipp für Grundrezept Hühnersuppe)
80 g	Crème fraîche
	Salz
	Pfeffer
2 Zweige	glattblättrige Petersilie