

Cock-a-leekie-Suppe



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

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.