

## Lauchzwiebel - Sahne - Suppe

### Zutaten:

400 g Lauchzwiebeln  
4 Knoblauchzehen  
2 kleine Stangen Porree  
500 ml Hühnerbrühe  
100 g Schlagsahne  
100 ml Weißwein (lieblich)  
2 EL Öl  
1 TL Zucker  
Salz, Pfeffer



### Zubereitung:

- Knoblauch fein hacken.
- Lauchzwiebeln und Porree in schmale Ringe schneiden.
- Knoblauch im Öl andünsten.
- Zwiebeln, Porree und Zucker zugeben und kurz mitdünsten.
- Brühe und Sahne zugießen.
- Mit Salz und Pfeffer würzen.
- Etwa 5 Minuten köcheln lassen.
- Suppe grob pürieren.
- Wein unter die Suppe rühren.
- Noch einmal kurz aufkochen lassen.
- Mit den Gewürzen endgültig abschmecken.
- Auf Suppentellern mit einem Klecks Sahne garniert anrichten.