

# Senfsuppe

## Zutaten für 4 Portionen:

- Eine Stange Porree
- 250g Creme Fraiche oder Schmand
- 2 EL Monschauer „Ur-Senf“
- 2 EL Monschauer „Riesling-Senf“
- normaler mittelscharfer Senf zum Abschmecken
- 1L Gemüsebrühe (Instantpulver plus Wasser)
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- 2 TL Zucker bei Bedarf
- 1 EL Senfkörner
- etwas Öl
- evtl. Saucenbinder



## Zubereitung:

Den Porree sauber waschen, halbieren und in kleine Ringe schneiden. Das Öl in einem Topf erhitzen, den Porree hinzugeben, andünsten und mit der Gemüsebrühe ablöschen. Aufkochen und bei niedriger Hitze garen, bis der Porree „bissfest“ ist.

Nun den Senf, das Creme Fraiche bzw. den Schmand und die Senfkörner unterrühren und mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz weitergaren lassen, bis dass die Senfkörner „weich“ sind. Bei Bedarf die Suppe noch etwas andicken. Guten Appetit.