

Rezept von Ursula:

Mett-Porree-Eintopf

für 4 Personen

Zutaten

500 g gewürztes Mett, 50 g Butter, 150 g Schmelzkäse, 75 g saure Sahne, 200 ml Rinderbrühe, 100 ml Weißwein, 4 Stangen Porree, 3 Zwiebeln, 250 g Champignons, 2 Teelöffel Salz, 1 gestrichener Teelöffel Pfeffer

Zubereitung

1. Porree in Ringe schneiden
2. Zwiebeln würfeln
3. Champignons waschen und in Scheiben schneiden
4. Mett scharf in Butter anbraten, dann aus dem Topf nehmen
5. Porree und Zwiebeln andünsten, dann die Champignons und das Mett dazugeben
6. Weißwein zugeben und nach und nach Brühe dazugeben
7. auf kleiner Flamme etwa 30 Minuten durchziehen lassen
8. den Käse und die Sahne dazugeben
9. mit Salz und Pfeffer würzen

Zeitbedarf

ca. 1 Stunde

dazu paßt

Baguette

