

Porresuppe



	50 Portionen	100 Portionen	150 Portionen
Wasser (Anfangsmenge)	10 l	20 l	30 l
Frische Porrestangen	3,00 kg	6,00 kg	9,00 kg
Fetter Speck	1,00 kg	2,00 kg	3,00 kg
Speiseöl oder Margarine	200 g	400 g	600 g
Frische Zwiebeln	300 g	600 g	900 g
Mehl	500 g	1,00 kg	1,50 kg
Normale Milch	1,5 l	3,0 l	4,5 l
Salz	10 g	20 g	30 g
Pfeffer	5 g	10 g	15 g

Rindfleischextrakt/Brühwürfel jeweils nach gewünschter Geschmacksstärke. Vorsicht: Schütten Sie den Extrakt nicht „lockerer Hand“ dazu, sondern probieren zwischendurch. Nachwürzen kann man auch noch am Ende der Kochzeit. Dickungsmittel: nach Bedarf.

Zubereitung und Tips

Schneiden Sie die oberen, harten grünen Teile des Porres ab, die werden nicht weich. Schneiden Sie die Porreestangen der Länge nach auf und spülen den sich manchmal darin befindlichen Sand/Erde aus. Das Knacken von Sand zwischen den Zähnen wird Ihnen von Ihrer Kundschaft nicht gedankt. Erst dann schneiden Sie die der Länge nach, ca. 3-4 Blattlagen tief eingeschlitzten (wegen des Sandes) Porrestangen in kleine „Röllchen/Stücke“, geben 5-6 Liter Wasser hinzu und lassen das Lauch (Porree) so lange kochen, bis es „fast“ weich ist. In ein Extrabehältnis (oder das Lauch aus dem Kessel nehmen und diesen anstatt ein Extrabehältnis zu nehmen) geben Sie nun den in Würfel geschnittenen Speck und die geteilte Speckschwarte mit den geschnittenen Zwiebeln und dem Mehl, und schwitzen alles an (die Zwiebeln sollten jedoch nicht bräunen).

Dann mit dem Kochwasser des Porrees und weiterer Wassermenge auffüllen, den Rindfleischextrakt vorsichtig und unter laufendem Abschmecken, langsam zugeben (immer daran denken, dass zuviel Würze, die ganze Sache ungenießbar machen kann) und noch ca. 20-35 Minuten köcheln lassen. Danach die Milch zugeben und einmal aufkochen lassen. Eventuell noch einmal mit Rindfleischextrakt abschmecken, Creme fraiche oder Saure Sahne oder Yoghurt einrühren, kurz aufkochen und je nach Wunsch mit einem Stärkemittel andicken.