

Medvehagyma krémleves

40—50 Perc

Elkészítés

1. Első lépésben a shalottát hámozd meg, és vágd apró kockákra. Ezután egy serpenyőben olvaszd fel a vajat, és dinszteld meg rajta a hagymát. Ha a hagyma már üveges öntsd fel a fehérborral, és közepes lángon hagyd majdnem teljesen megpárolódni. Ez körülbelül nyolc perc.
2. Most add hozzá a zöldségalaplevet, ízesítsd egy csipet sóval és színes borssal. Forrald fel az egészet. Közben hámozd meg és kockázd fel a burgonyát. Ezután add hozzá a leveshez a tejszínnel együtt, és főzd körülbelül 25 percig. A burgonyának a végére puhának kell lennie.
3. Közben a barna kenyérkockákat forró serpenyőben vajon pirítsd meg. Mosd meg alaposan a medvehagymát, és vágd durvára. Ezután azt is add hozzá a leveshez.
4. A főzési idő letelte után a levest botmixerrel krémesítsd, majd sóval, borssal és egy csipetnyi reszelt szerecsendióval ízesítsd. Végül a kész levest tejföllel, pirított kenyérkockával és némi friss medvehagymával tálald!

Összetevők 4 fő részére

= Kotányi Produkte

A leveshez

4 db	Shalotta hagyma
3 ek	Vaj
150 ml	Fehérbor
800 ml	Zöldségalaplé
400 g	Főzni való burgonya
150 ml	Tejszín
120 g	Medvehagyma
1 csipet	Tarkabors, egész
1 csipet	Tengeri só, durva szemű
1 csipet	Szerecsendió, egész

A feltéthez

4 ek	Kruton
1 ek	Vaj
4 ek	Tejföl
	Friss medvehagyma a tálaláshoz