

Lauchcrème

von Dominik Renggli

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Salz

8 cl Öl

500 g Lauch	Waschen und in Scheiben schneiden.
250 g Zwiebel	Schälen und fein hacken.
50 g Weissmehl	Lauch, Zwiebeln und Mehl im Öl andünsten.
5 dl Milch	Mit Milch ablöschen.
5.0 Stück Bouillonwürfel	Bouillonwürfel mit 2.5 Liter Wasser zugeben und aufkochen.
7.5 dl Halbrahm	Halbrahm zugeben, aufkochen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.