



# VESTESSEN



## PORREEGEMÜSE

### ZUTATEN:

750ml Wasser, 2 Stangen Porree (ca. 750g), 4 EL Weizenmehl Typ 550, 2 EL Gemüsebrühe\* und Rapsöl, 1 große Zwiebel, 1 Messerspitze Pfeffer schwarz



1) Porree in dünne Ringe schneiden, in ein Sieb geben, gründlich mit Wasser spülen und gut abtropfen lassen



2) Zwiebel häuten und fein würfeln, Rapsöl erhitzen, Zwiebeln glasig anschwitzen



3) Porreeringe dazugeben und andünsten



4) 600ml Wasser aufgießen



5) Gemüsebrühe und Pfeffer hinzufügen, alles verrühren und einmal aufkochen



6) Deckel auflegen, bei niedriger Hitzezufuhr (unteres Drittel, z.B. Stufe 3 von 10) 20 Minuten köcheln lassen



7) 150ml Wasser mit Mehl verrühren und zum Porree gießen, gründlich einrühren und köcheln lassen, bis die Sauce andickt

### TIPPS:

Das Weizenmehl Typ 550 kann auch gegen Weizenmehl Typ 405 oder Dinkelmehl Typ 630 ausgetauscht werden!

Das Porreegemüse schmeckt am besten zu Salzkartoffeln und Vreekadelle oder Bratvurst. Die Rezept gibt es auf [VESTESSEN.jimdo.com/vleisch](https://vestessen.jimdo.com/vleisch)

\* Ich verwende eine palmölfreie Gemüsebrühe!  
Eine Übersicht gibt es auf [palmoelfrei.jimdo.com](https://palmoelfrei.jimdo.com)