

## Horst Lichter | Lauchcreme-Suppe mit Schinkenturm und Bündner-Käse-Toast

---

---

### Zutaten für 4 Personen:

- 3 Stangen Porree (ca. 700 g)
- 2 EL Butter
- 1 Zwiebel
- 1 EL Olivenöl
- 1 Liter Sahne
- 1 Limone, unbehandelt
- 6 Scheiben Schinken, gekocht
- 200 ml Fleischbrühe
- 1 Knolle Ingwer
- 2 EL Senf, süß
- 100 g Bergkäse, österreichisch, am Stück
- 8 Scheiben Bündner Fleisch
- 8 Scheiben Bauernbrot
- Muskatnuss
- Salz
- Pfeffer
- Zucker

### Zubereitung:

Backofen auf 180 Grad Oberhitze vorheizen.

Porree waschen und längs teilen. 100 g Porree beiseite legen. Den restlichen Porree in feine Julienne schneiden. In einem großen Topf die Butter und das Olivenöl auslassen. Zwiebel und Ingwerknolle fein hacken. Porree, Ingwer und Zwiebel in der Butter und dem Olivenöl andünsten. Den Senf dazugeben und mit Fleischbrühe aufgießen. Ca. 5 Minuten köcheln lassen. Die Sahne dazu gießen und mit Salz, Pfeffer, Zucker und Muskatnuss abschmecken. Weitere 10 Minuten köcheln lassen.

Die Schale der Limone abreiben. Die Suppe zum Schluss mit dem Pürierstab fein aufschäumen und die geriebene Schale der Limone unterheben.

Die Brotscheiben mit dem Bündner Fleisch belegen. Käse grob darüber raspeln. Auf dem Backblech 5 – 8 Minuten bei Oberhitze überbacken.

Den gekochten Schinken vom Fett befreien. Die Porreestreifen kurz in kochendem Wasser, blanchieren. Jede Kochschinkenscheibe mit den blanchierten Porreestreifen füllen und aufrollen. Eine Seite der Rolle gerade schneiden.

Zum Anrichten die Schinkenröllchen in die Mitte einer Tasse stellen und die Suppe rundherum gießen. Das Brot dazu reichen.

*Rezept: Horst Lichter*

*Quelle: Lafer! Lichter! Lecker! vom 10.03.2007*

*Prominente Gäste: Rosi Mittermaier & Christian Neureuther*