



Mit der kleinen Gourmet-Suppe für die große GenieBerrunde macht unser Mieter Jörg Caquelin seinen Gästen immer eine Freude.

Das Rezept des Monats

Kleine Gourmet-Suppe

Wenig Aufwand, große Wirkung – und das Gericht köchelt außerdem ganz alleine vor sich hin. Eine raffinierte Suppe präsentiert uns unser Mieter Dr. Jörg Caquelin aus Frankfurt am Main. Seit zwei Jahren ist er in Rente und kann sich jetzt ganz seinem Hobby widmen: Kochbücher und alte Kochrezepte sammeln.

Schicken Sie uns Ihr Rezept – und gewinnen Sie 50 Euro!

Welches Gericht kochen Sie am liebsten?
Welcher Kuchen ist einfach und doch unschlagbar gut? Schicken Sie uns Ihr Lieblingsrezept und gewinnen Sie 50 Euro. Rezept einsenden an:
Redaktion „füreinander“
Schaumainkai 47
60596 Frankfurt am Main

- Zutaten für 10 Personen:**
750 g Hackepeter/Mett
1–2 Knoblauchzehen
4 Tüten Champignoncremesuppe
6 Becher süße Sahne
2 Schalen Champignonkäse
10 Stangen Porree
1 Tasse Weißwein



Und so geht's:
Hackfleisch bzw. Mett mit ein wenig Knoblauch anbraten. Die Tütensuppen nach Anweisung zubereiten und den Champignonkäse darin schmelzen lassen. Das Mett dazugeben. Die Porreestangen in schmale Ringe schneiden, blanchieren und in die Suppe geben, schließlich die süße Sahne dazugeben. Die Suppe dann circa 1 Stunde auf kleiner Flamme köcheln lassen und dabei öfters umrühren. Erst zum Schluss den Weißwein dazugeben. Eine wirklich feine Suppe, mit der frisch getoastetes Weißbrot bestens harmoniert. **Bon appétit!**