Porree - GemÃ¼se

fuer 2 Personen

Zutaten

	Kuemmelpulver
	Muskatnuss
	Petersilie, krause
	Pfeffer, weiÃŸ
	Salz
0.5 Tasse/n	Milch
125 ml	Bruehe, Fleisch
30 g	Mehl
50 g	Butterschmalz
800 g	Porree

Den geputzten und in Ringe geschnittenen Porree in heiÃŸem Butterschmalz kurz anbraten, dann mit der BrÃ¼he auffÃ¼llen und bei schwacher Hitze in etwa 20 Minuten gar dÃ¼nsten. Mit Salz, weiÃŸem Pfeffer, gemahlenem KÃ¼mmel und Muskat wÃ¼rzen, das GemÃ¼se mit kalt in Milch verrÃ¼hrtem Mehl binden, mit Salz abschmecken und aufkochen. Vor dem Servieren mit gehackter Petersilie bestreuen.