

Krensuppe

Dauer: Mittel Kategorie: Suppen Saison: Ganzjährig Für: 4 Personen



Verfasst von: Katharina Haring

Zutaten

2 EL	Butter
1	Zwiebel
2 EL	Mehl
750 ML	Wasser oder Suppe
250 ML	Weißwein
125 ML	Schlagobers
5 EL	Kren
	Salz
	Pfeffer
	Brotchips (nach Belieben)
	Speckwürfel (nach Belieben)

Zubereitung

1. Zwiebel fein schneiden und in Butter glasig dünsten.
2. Mehl dazugeben und nur leicht rösten.
3. Mit Wein ablöschen, mit Suppe aufgießen und ca. 15 Minuten leicht köcheln lassen.
4. In der Zwischenzeit den Kren fein reiben und zur Suppe geben.
5. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Schlagobers verfeinern.
6. Dann die Suppe mit dem Pürierstab fein aufmixen.
7. Die Suppe nach Belieben mit Brotchips und gebratenen Speckwürfeln servieren.

Meerrettichsuppe