

Krencreme Suppe

Rezept/Inspiration/Foto: Markus Leingruber, ©Spezialithek

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Portionen: 4 Portionen

Zutaten:	Einheit
Gemüsefond/Fond	1000ml
oder Suppengemüse zur Herstellung eines Fonds	
Frischer Kren (gerieben)	5 Esslöffel
Oberskren/Kren aus dem Glas	3 Esslöffel
Zwiebel (Mittelgroß)	1 Stück
Butter	2 Esslöffel
Mehl	2 Esslöffel
Weißwein oder Most	1/8l
Obers/süße Sahne	1/8l
Salz, Muskatnuss, Pfeffer	
Gebratene Brot- und/oder Speckwürfel als Einlage	



Markus Leingruber www.spezialithek.at

- 1) Krenwurzel waschen und mit Messer oder Kartoffelschäler schälen. Entweder vorgefertigten Gemüsefond, oder Wasser mit Suppengemüse und Gewürzen zu einem Fond zustellen. Die „Schale“ der Krenwurzel beigegeben und mitkochen.
- 2) In einem Topf Butter schmelzen lassen und die Zwiebel darin glasig braten, mit Mehl stauben.
- 3) Die entstandene „Einmach“ bei geringer Hitze aufschäumen lassen.
(Achtung: keinesfalls dunkel rösten → das wäre dann eine „Einbrenn“ für dunkle Suppen oder Soßen). = helle Basis für unsere helle Suppe.
- 4) Nun die „Einmach“ mit Wein oder Most ablöschen, gut einkochen (reduzieren) lassen und mit Gemüsefond (ohne Gemüse) aufgießen, würzen und aufkochen lassen.
- 5) Jetzt kommen das Obers, Oberskren, Salz, Muskatnuss, Pfeffer und zu guter Letzt den frischen Kren dazu.
Die Suppe mit einem Pürierstab auf mixen und zum Anrichten durch ein feines Sieb gießen.
- 6) Als Einlage/Beilage empfehle Gebratene Brot- und/oder Speckwürfel

Gutes Gelingen wünscht Markus LEINGRUBER

Genussmomente- GANZ NACH DEINEM GESCHMACK! www.spezialithek.at