Nah&Frisch



Verena Platzer | Professional

Steirische Krensuppe

Suppe | Gemüse | Hausmannskost | Österreichisch

Zubereitung **Schwierigkeit:** ●●○○○

Schalotten, Erdäpfel und Knoblauchzehen schälen und in kleine Stücke schneiden. Den Kren fein reiben.

Schalotten in Butter anrösten mit Wein und Suppe aufgießen. Den Erdapfel dazugeben und auf kleiner Flamme ca. 20 Minuten kochen lassen. Wenn der Erdapfel weich gekocht ist, mit Salz und Pfeffer würzen. Den Knoblauch, das Obers und die geriebene Muskatnuss sowie den geriebenen Kren zugeben. Die Suppe anschließend pürieren.

Schwarzbrot und Speck in Würfel schneiden und nacheinander in der restlichen Butter anrösten, mit dem Schnittlauch als Suppeneinlage servieren.

Zutaten

- 5 Schalotten
- 30 g Butter
- 1 Erdapfel
- Weißwein
- 1/2 l Gemüsesuppe
- 125 ml Obers
- 1 Prise Pfeffer
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Muskatnuss
- 4 EL Krenn
- Schwarzbrot
- Speck
- Schnittlauch