

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 Erdäpfel dazugeben und auf kleiner Flamme ca. 20 Minuten kochen lassen. Wenn der Erdäpfel 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 Erdäpfel

Weißwein

1/2 l Gemüsesuppe

125 ml Obers

1 Prise Pfeffer

1 Prise Salz

1 Prise Muskatnuss

4 EL Krenn

Schwarzbrot

Speck

Schnittlauch