

Krensuppe

Dauer: Mittel Kategorie: Suppen Vegetarisch Saison: Ganzjährig



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 und 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 mit Brotchips und gebratenen Speckwürfeln servieren. (Nach Belieben)