Schnelles Semmelkren

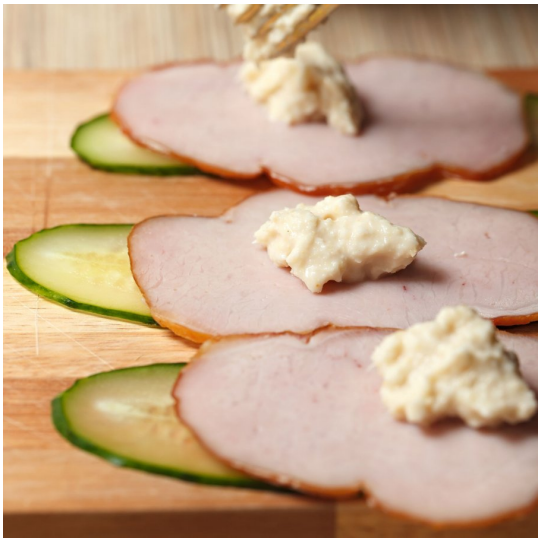
Lecker und vielseitig: Rezept für schnelles Semmelkren, als Beilage, Dip oder Aufstrich.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

12 g	Kren (frisch gerieben)
3 Stk.	Semmeln (alt)
350 ml	Rinderbrühe
1 Prise	Suppenwürfel
2 EL	Sauerrahm
1 Prise	Salz

Zubereitung

1. Für das **schnelle Semmelkren** zunächst den Kren schälen und fein reiben. Die alten Semmeln klein würfeln und in einen Topf geben. Den Topf auf dem Herd platzieren und erhitzen. Nach und nach die Rinderbrühe einfüllen, dabei unentwegt rühren.

2. Nun den geriebenen Kren unter den Semmelbrei rühren, zum Schluss mit Salz, Suppenwürfel und Sauerrahm nach Geschmack verfeinern.

Tipp

Das schnelle Semmelkren ist die klassische Beilage zu Tafelspitz und Rindfleischgerichten, schmeckt aber auch als Dip zu Gemüse, Kartoffeln, Brot oder Schinken (wie auf dem Bild) hervorragend.