Krensuppe

Dieses Rezept hat es in sich: In der Steiermark ist die Krensuppe eine beliebte Delikatesse, die hier einen festen Platz auf dem Speiseplan hat.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 55 min



Zutaten

1.5 l	Gemüsefond
125 ml	Weißwein
100 g	Schalotten
1 EL	Butter
1 Stk.	Knoblauchzehe
100 g	Kartoffeln (mehlige)
125 ml	Sauerrahm
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Muskatnuss
4 EL	Kren (frisch geriebenen)
100 g	Schinken
8 Scheiben	Brot
1 EL	Schnittlauch

Zubereitung

1. Für die **Krensuppe** zunächst Schalotten und Knoblauch abziehen und fein hacken. Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Schnittlauch waschen, trockentupfen und in kleine Röllchen schneiden.

2. Butter in einem großen Topf zerlassen und die Schalotten darin glasig dünsten. Mit Weißwein ablöschen und mit Gemüsefond auffüllen. Knoblauch und Kartoffeln dazugeben und ca. 20-30 Minuten kochen lassen.

3. In der Zwischenzeit den Backofen auf 120°C vorheizen. Temperatur der Suppe reduzieren, Sauerrahm unterrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Den geriebenen Kren hinzufügen und die Suppe mit dem Stabmixer fein pürieren.

4. Das Brot im Backofen einige Minuten lang knusprig backen und in kleine Würfel schneiden. Suppe in Tellern anrichten und mit dem Brot und Schnittlauch bestreuen. Zusammen mit dem Schinken servieren.

Tipp

Zur Krensuppe schmecken auch gebratene Blunzenknödel oder geräuchertes Lachs- und Forellenfilet.