Oberskren

Der Oberskren ist eine wunderbare cremige Beilage. Das köstliche Rezept schmeckt zum Beispiel besonders gut zu Räucherlachs.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,2 h

Zutaten

250 ml	Schlagobers
2 EL	Kren (gerieben)
1 EL	Frischen Zitronensaft
1 Prise	Staubzucker
	Salz

Zubereitung

1. Der **Oberskren** ist mit wenigen Handgriffen im Nu zubereitet. Dafür das Schlagobers steif schlagen. Den frisch gepressten Zitronensaft, geriebenen Kren und Staubzucker untermengen und gut verrühren. Abschließen mit Salz würzen.

2. Den Oberskren zirka 1 Stunde vor dem Servieren im Kühlschrank durchkühlen lassen.

Tipp