Semmelkren

Der Semmelkren harmoniert besonders gut mit Tafelspitz, passt aber auch zu anderen Fleischgerichten. Für das Rezept kann man gut altbackene Semmeln verwenden.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 5 min

Gesamtzeit: 15 min

Zutaten

5 Stk.	Semmeln
500 ml	Gemüsesuppe
1 Prise	Salz
90 g	Kren

Zubereitung

1. Für den **Semmelkren** die Semmeln feinblättrig schneiden. Den Kren säubern, schälen und fein reiben. Die Suppe in einen Topf geben und zum Kochen bringen.

2. Die Semmelblätter einrühren und mit dem Schneebesen ständig rühren, bis eine sämige Sauce entsteht.

3. Wird die Konsistenz zu dickflüssig, noch Suppe zugießen – eine zu wässrige Sauce mit weiteren Semmelwürfeln abbinden. Zum Schluss mit Salz und dem geriebenen Kren würzen.

Tipp

Der Semmelkren ist eine beliebte, schnelle Beilage zu vielen Fleischgerichten.