# Steirische Krensuppe

Die steirische Krensuppe mit ihrem intensiven Geschmack bringt Abwechslung in deinen Speiseplan. Das Rezept für die traditionelle Suppe aus der Steiermark kommt aus Omas Kochbuch.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 25 min

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 50 g | Butter |
| 1 EL | Weizenmehl |
| 500 ml | Gemüsebrühe |
| 200 ml | Milch |
| 125 ml | Sauerrahm |
| 2 EL | Weißwein, trocken |
| 1 Spritzer | Zitronensaft |
| 40 g | Kren (frisch gerieben) |
| | Salz |
| 100 ml | Schlagobers |

## Zubereitung

1. Um eine **steirische Krensuppe** zuzubereiten, schmelze zuerst die Butter in einem Topf und schwitze das Mehl unter Rühren darin an. Gieße dann langsam die Gemüsebrühe und die Milch hinzu, während du kräftig umrührst. Lasse die Mischung aufkochen und rühre den Sauerrahm mit einem Stabmixer ein, um eine cremige Konsistenz zu erreichen. Den Weißwein und einen Spritzer frisch gepressten Zitronensaft hinzugeben und mit einer Prise Salz würzen.

2. Jetzt den geriebenen Kren hinzugeben, bis der gewünschte Schärfegrad erreicht ist. Abschließend nach Belieben das Schlagobers einrühren, um die Krensuppe noch cremiger zu machen. Noch kurz köcheln lassen und servieren.

**Unsere Empfehlung** hier bestellen
WMF Aparto Kochtopf
Edelstahl 3,3l

## Tipp

Die steirische Krensuppe mit gerösteten Brotwürfeln, hartgekochten Eiern, mit knusprig gebratenen Speck oder mit einem Obers-Häubchen garnieren.