

Steirische Krensuppe



Zutaten

- 50g Butter
 - 2 EL Mehl
 - ½ l Suppenbrühe
 - ¼ l Milch
 - ⅛ l Sauerrahm
 - 2 EL Weißwein
 - etwas Zitronensaft
 - Salz
 - 30 g geriebener Kren
 - ⅛ l Schlagobers
-
- 1 Jungzwiebel
 - 2 Scheiben Schwarzbrot

Zubereitung der steirischen Krensuppe

Für dieses **Suppen Rezept** das Schwarzbrot in Würfel schneiden, in etwas Butter goldbraun rösten und zur Seite stellen.

Die restliche Butter mit Mehl anschwitzen, mit Suppenbrühe und Milch aufgießen, umrühren und aufkochen lassen. Sauerrahm mit dem Stabmixer einrühren. Die **Suppe** mit Weißwein, Zitronensaft und Salz abschmecken. Den geriebenen Kren löffelweise dazugeben bis der gewünschte Geschmack erreicht ist.

Schlagobers aufschlagen, die Hälfte davon in die Krensuppe einrühren. Den Rest für die Garnierung aufheben. Den Jungzwiebel in feine Scheiben schneiden. Die **Krensuppe** anrichten, mit den gerösteten Brotwürfeln, einem Schlaghäubchen, Jungzwiebelscheiben und **geriebenem Kren** garnieren.